

Quark - Apfel - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 8 Portionen

| | | |
|-------|-------|---|
| 640 | Gramm | Eiskalte Butter Und Fett fuer die Form |
| 1 1/2 | kg | Mehl und Mehl z. Ausrollen |
| 1,2 | kg | Zucker |
| 24 | | Eier (getrennt) |
| 3,2 | kg | Magerquark |
| 4 | Teel. | Abgeriebene Zitronenschale |
| 8 | | Apfel (je etwa 150 g) |
| 400 | Gramm | Rosinen |

Anleitung:

Die Butter in kleine Stuecke schneiden, mit 150 g Mehl, 50 g Zucker Und 1 Eigelb mit moeglichst kalten Haenden rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde in Den Kuehlschrank legen. Fuer die Fuellung den Quark portionsweise in einem Kuechentuch Ausdruecken. Die uebrigen Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig Schlagen, Quark, das uebrige Mehl und Zitronenschale unterruehren. Den Elektro-Ofen auf 175 GradC vorheizen. Eine Springform (18 cm Durchmesser) fetten. Den Apfel schaelen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Rosinen unter den Quark heben. Die Haelfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsflaeche ausrollen. einen Kreis in Springformgrosesse ausschneiden und in die Form legen. Den Uebrigen Teig in 5 cm. breite Streifen schneiden, die Waende der Form damit auskleiden. Die 3 Eiweiss steif schlagen, unter den Quark heben und in die Springform umfuellen. Auf er zweiten Schiene von unten in den Ofen Stellen, 40 bis 45 Min. backen (Gas: Stufe 2) Variationen: Statt des Apfels eine aromatische Birne unter die Quarkmasse geben. Zusaetzlich 50 g gehackte Walnuesse unterruehren. ~ Die Rosinen Zuvor in Calvados, Sherry oder Portwein marinieren.

Tip: Zum Einfrieren optimal geeignet (lauwarm einpacken und Einfrieren) Gelingt Leicht!