

Quark - Pie

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Blätterteig
200	Gramm	Marzipan
500	Gramm	Sahnequark
2		Eier
100	Gramm	Zucker
20	Gramm	Weizenpuder
1	Prise	Salz
		Vanille- und Zitrone-Aroma
750	Gramm	Obst der Saison Tortenguss

Anleitung:

Eine runde Backform oder eine Tarte-Form (28 cm Durchmesser) mit Blätterteig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den angewirkten Marzipan auf knapp 28 cm Durchmesser ausrollen und auflegen. Quark, Eier, Zucker Puder Aroma und Salz gut miteinander verrühren und auf den Marzipan geben. Bei 180 Grad etwa 45 min backen. Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen, Früchte auflegen und mit Tortenguss abschließen.