



Quark-Äpfel-Torte

Zutaten:

100 g eiskalte Butter
230 g Mehl
190 g Zucker
4 Eier getrennt
500 Magerquark
½ TL abgeriebene Zitronenschale
2 Apfel
60 g Rosinen

Zubereitung:

Die Butter in kleinen Stücken mit dem Mehl, 70 g Zucker und 2 Eigelb mit kalten Händen zu einem Teig verkneten, zur Kugel formen und 1 Stunde in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen. Den Quark abtropfen lassen, evtl. im Küchentuch ausdrücken. Die restlichen Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, Quark, Mehl und Zitronenschale unterrühren. Den Backofen auf 175° C (U-/O.Hitze) vorheizen. Eine Springform fetten, Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen in Spalten schneiden und mit den Rosinen unter den Quark heben. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Einen Kreis in Springformgröße ausschneiden und in die Form legen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auslegen und hochziehen. Die Eiweiß steif schlagen, unter den Quark heben und alles in die Springform geben. Auf zweiter Schiene von unten in den Ofen stellen und 40 - 45 Min. backen.