



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle

QUARKTORTE (KÄSKÜCHE)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 15

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 30 Min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig :

- 350 g Mehl
- 125 g Butter
- 2 Eier
- ½ Päckchen Hefe
- 3 TL Zucker

Für den Belag :

- 500 g Quark
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 2 Eigelb
- 200 g Zucker
- ½ Glas saure Sahne
- 50 g Rosinen
- ½ Glas Schnaps (Branntwein)
- 3 Eiweiß

DIE SCHRITTE

- Lassen Sie die Trauben im Weinbrand einweichen.
- Heizen Sie Ihren Backofen auf 180° vor.
- Vermischen Sie in einer Schüssel Mehl, Backpulver und weiche, aber nicht geschmolzene Butter und verrühren Sie sie mit den Fingerspitzen.
- Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und geben Sie sie dann zum Teig,
- Vermischen Sie ihn erneut. Rollen Sie den gut durchgekneteten Teig aus und legen Sie eine Springform mit 27 cm Durchmesser damit aus.
- Schlagen Sie den Quark cremig, fügen Sie den Pudding hinzu, dann die 2 Eigelbe, den Zucker, die Crème fraîche und schließlich die abgetropften Rosinen.
- Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es vorsichtig unter die Masse.
- Füllen Sie den Tortenboden mit dieser Mischung und schieben Sie die Torte in den Ofen, bis sie goldbraun ist.

UNSER VORSCHLAG

Ein Gewürztraminer aus dem Elsass natürlich wird dieses Rezept genussvoll begleiten!