



**Vallée de Kaysersberg**  
L'Alsace essentielle

## QUARKTORTE (KÄSKÜCHE)

*Das echte elsässische Rezept*

**#visitKB**

[www.kaysersberg.com](http://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!