

# So wird es gemacht: Die Quarktorte

Ob zum Kaffeekränzchen, zum Dessert oder zum Zvieri: Die Quarktorte kommt immer gut an. Als nicht allzu süsse Torte gehört sie zu den echten Küchenklassikern. Die Schritt-für-Schritt-Anleitung zeigt, wie man eine Quarktorte auf den Tisch und ein Lächeln in die Gesichter zaubert.



**Teig:** Mehl, Salz, Zucker und Backpulver mischen, Butterstücke begeben. Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei und Wasser in die Mulde giessen, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 20 Minuten kühl stellen.

**1** Eine Backpapierrondelle in der Grösse der Form zuschneiden. Form ausbuttern, Boden mit Rondelle belegen, kühl stellen.

**2** Formenboden auf einen feuchten Lappen legen, ca.  $\frac{1}{3}$  des Teigs zu einer Kugel formen, flach drücken, direkt auf dem

Formenboden auswallen. Dabei mit dem Wallholz regelmässig nach allen Seiten hin wallen.

**3** Springformrand schliessen, restlichen Teig halbieren, zu zwei gleich langen Rollen formen. Teigboden am Rand mit wenig Wasser bestreichen, Teigrollen darauf legen.

**4** Teig mit den Fingerspitzen am Rand 3–4 cm hoch ziehen und gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel einstechen, 20 Minuten kühl stellen.

**5** Füllung: Alle Zutaten verrühren, auf den Teigboden giessen. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens

10 Minuten backen, bei 160 °C ca. 80 Minuten fertig backen.

**6** Torte im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Minuten auskühlen, erst dann herausnehmen und in der Form ganz auskühlen. Springformrand sorgfältig öffnen, wegnehmen, Torte mit Hilfe eines Spachtels auf ein Kuchengitter gleiten lassen. Vor dem Servieren 3–4 Stunden kühl stellen, mit Puderzucker bestäuben.

## INFO

Die Torte fällt weniger zusammen, wenn sie nach dem Backen zuerst im Ofen abgekühlt wird.



## Quarktorte

Für 1 Springform von 24 cm Ø

Butter und Backpapier für die Form

### Mürbeteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

40 g Zucker

1 TL Backpulver

120 g Butter, kalt, in Stücke  
geschnitten

1 Ei, verklopft

ca. 1–2 EL Wasser, nach Bedarf

### Füllung:

750 g Halbfettquark

300 g Rahmquark

200 g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale  
und 3 EL Saft

3 Eier

50 g Maisstärke

Puderzucker zum Bestäuben

### Haben Sie Fragen, Probleme oder ein kulinarisches Anliegen?

Wir sind für Sie da:

Schweizer Milchproduzenten SMP

Redaktion LE MENU

Weststrasse 10, 3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 59

rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen  
unter [www.lemenu.ch/gewusstwie](http://www.lemenu.ch/gewusstwie)