

Quarkkuchen mit Mandeln und Eischnee-Decke

Kategorie: Backwaren

Zutaten:

Boden:

- 1 Ei
- 125g Butter
- 80g Zucker
- 250g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Pä. Backpulver

Belag:

- 1kg Quark
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pä. Vanillepudding
- $\frac{1}{2}$ l Milch
- 2 EL Zitronensaft

Decke:

- 250g Butter
- 125g Zucker
- 250g gemahlene Mandeln
- 2 Eier

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden bis auf die Margarine in eine Schüssel geben. Die Margarine zerlassen und darüber geben. Die Masse zu einem Mürbteig kneten. Eine Springform einfetten und den Boden darin ausbreiten.

Für die Füllung ein Päckchen Pudding mit der Milch und dem Zucker kochen. Das zweite Päckchen Puddingpulver mit dem Quark unter den fertigen Pudding mischen und die Masse auf den Boden geben.

Backzeit: 20 Minuten

Temperatur: 180°C

Für die Decke die Butter zerlassen und den Zucker, die Mandeln und das Eigelb zugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Decke auf den vorgebackenen Kuchen geben und fertig backen.

Backzeit: 10 Minuten

Temperatur: 180°C