Quarktorte

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
Boden:	
200 g	Mehl
60 g	Margarine
60 g	Zucker
1 Stck.	Ei
etwas	Milch
½ Pck.	Backpulver
Belag:	
3 Stck.	Eigelb
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Pck.	Vanillinpudding
500 g	Quark
1 Tasse	Öl
1 Stck.	Zitrone
½ Liter	Milch

Zubereitung:

Boden:
Mürbeteigboden zubereiten, in eine Sprigngform geben und den Rand schön hoch formen.
Belag:
Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Belagmasse ziehen.
In der Backröhre 50 Minuten bei 170°C backen.

von Yvonne *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*