



Quarktorte

Zutaten:

Für den Teig: 200 g Mehl | 1 TL Backpulver | 1 ½ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,9 g) | 75 g weiche Butter | 1 Ei (M) | 3 EL Milch

Für die Füllung: 3 Eigelb (M) | 750 g Magerquark | 1 ½ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,9 g) | 1 ½ Pck. Sahne-Puddingpulver | 150 g Sonnenblumenöl | ½ L Milch

Mehl, Backpulver, Steviapulver, Butter, Ei und Milch mit den Knethaken zu einem Mürbteig verkneten.

Den Backofen auf 200° (Umluft 175°) vorheizen und die Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten.

Zwei Drittel des Teiges auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche ausrollen und auf den Boden der Springform legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle geformt in die Form legen und mit den Fingern gleichmäßig an den Rand drücken.

Eigelb mit Quark, Steviapulver, Puddingpulver und Öl verrühren, die Milch nach und nach dazugeben und alles zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

Die Quarkmasse auf dem Teig glatt streichen und die Torte im Ofen 45 Min. backen. Einen Bogen Alufolie auf die Form legen und weitere 20 Min. backen.

Die Quarktorte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.