



Altwiener Topfentorte mit Quark

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Ohne Mehl, schnelle, einfache Zubereitung, ein saftiger Rühr - Kuchen

Zutaten

- Für eine 24 cm Springform:
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g gemahlene Mandeln oder Haselnusskerne
- 120 g Quark mit 20 % Fett
- Abrieb 1 Zitrone
- 4 cl Rum, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Springform mit einem zugeschnittenen Backpapier belegen und mit flüssiger Butter einstreichen; den Backofen auf 200 ° c vorheizen.

Schritt3

Der Teig:

Schritt4

Die Eigelbe, die Butter, Zucker und Vanillezucker intensiv schaumig rühren, gemahlene Nüsse, Zitronenabrieb und Rum dazu geben. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und in zwei Schritten unter die Masse heben.

Schritt5

In die Springform füllen, glatt streichen und für ca. 40 min. auf die mittlere Schiene des Backofens schieben; 15 min. vor Backzeitende mit Alufolie abdecken.

Schritt6

Danach heraus nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** quark, wienerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altwiener-topfentorte/>