

Familienrezepte

Maximilian Starke

Letzte Änderungen: 4. Dezember 2020

Einleitung

In diesem Buch sammeln wir Rezepte zum Kochen und Backen. Jeder darf Rezepte einreichen.

Kapitel 1

Backrezepte

1.1 Rezepte mit Hefeteig

1.2 Rezepte mit Quark

1.2.1 Quark-Torte

bereitgestellt von

Maximilian Starke

Ursprung

Torgau in Sachsen (Deutschland)

Zutaten

Zutat	Menge	Maßeinheit
Quark	1.000	g
Zucker	250	g
Margarine	125	g
feiner Grieß	2	Esslöffel
Kartoffelmehl	1	Esslöffel
Backpulver	$\frac{1}{2}$	Päckchen
Eier	3	Stück
Zitronensaft	1	Esslöffel

Zubereitung

- (1) Man schlage die Eier auf und trenne Eigelb von Eiweiß. Man gebe dabei das Eiweiß in eine geeignete separate Schüssel (nicht aus Kunststoff), das Eigelb in eine große Schüssel.
- (2) Man schlage das Eiweiß zu Eischnee. Optional kann man den Eischnee anschließend kaltstellen, bis er gebraucht wird.
- (3) Man gebe Zucker und Margarine zum Eigelb in die große Schüssel hinzu.
- (4) Man verrühre die Zutaten in der großen Schüssel gut.
- (5) Man gebe feinen Grieß, Kartoffelmehl, Backpulver sowie Zitronensaft hinzu und verrühre erneut.
- (6) Man gebe den Quark hinzu und verrühre bis eine homogene Masse entsteht.
- (7) Man gebe den Eischnee hinzu und verrühre vorsichtig bei kleinster Stufe (unterheben).
- (8) Man bereite eine runde Backform vor, gebe den Teig hinein und streiche ihn glatt.

Backzeit

Man backe den Kuchen bei Umluft und einer Temperatur von 180°C ca. 40 bis 45 Minuten lang.