***R.1 Quarktorte ohne Boden*** ( dieses Rezept verwende ich seit 1961 !!!)

Zutaten:

6 Eier

250 - 300 g Zucker ->280g

2 Zitronen

evtl. 2 Tl Zitronenraspel

1 kg Magerquark

150 g sehr weiche Butter

3 El Grieß

1 El Mehl

75 g gemahlene Mandeln ->100g

2 Tl Backpulver

1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

- Eier trennen, Eiweiß(leicht gesalzen) steif schlagen

- Eigelb, Zucker, Vanillezucker, die Schale einer Zitrone (falls diese unbehandelt ist) ***oder*** 2 Tl Zitronenraspel und den Saft beider Zitronen schaumig rühren,

- den Quark, die weiche Butter, den Grieß, die Mandeln und das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben

- alles miteinander vermengen

- zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Die Masse in eine gefettete und mit ein wenig Mehl oder Grieß ausgestreute Springform füllen (alternativkann auch Backpapier verwendet werden, dann nur den Rand fetten).

Im vorgeheizten Herd auf der zweiten Schiene bei 160 - 190 Grad ca. 80 - 90 Min. backen. (bei 80 min ohne Vorheizen verbrannt (Ober+Unterhitze), teste mit 55 Minuten? oder ohn Oberhitze)

Den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen, evtl. nach 15 Min. mit einem Messer den Formrand lösen, nach völligem Erkalten Formrand abnehmen, den Kuchen vom Formboden auf eine Tortenplatte schieben. Man kann nach Belieben nun auch Puderzucker aufstäuben.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

***R. 2 Saftiger Quarkkuchen ohne Boden***  (schmeckt auch sehr lecker)

Zutaten.:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

4 Eier

1 Tl Zitronenraspel

125 g Hartweizengrieß

2 Tl Backpulver

1 Päckchen Vanillepuddingpulver ( z. Kochen)

750 g Magerquark

Zubereitung:

Eier trennen, das Eiweiß zu Eischnee schlagen und zur Seite stellen,

Butter mit Zucker und einer Prise Salz cremig schlagen, dann die Eigelb nacheinander (mit dem Mixer) in die Buttermasse einarbeiten, ebenfalls Ztronenrasp., Grieß, Back- und Puddingpulver zufügen und unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Zum Schluß den Eischnee unterheben.

Diese Masse in eine 26-er Springform (Boden mit Backpapier belegen, Rand buttern und mit Mehl od. Grieß bestäuben) füllen.

Im vorgeheizten Herd bei 170 - 180 Grad ca. 60 Min. backen, danach abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen.