

# 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/>