

## Ganzkornbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Quark

Österreich.

Kalt

\* Teig

270 g Mehl

180 g Butter

90 g Staubzucker

1 Eidotter

Zitronenschale

\* Fülle

120 g Butter

120 g Zucker, halb Staub-, halb

- Krist.

Vanille

6 Eidotter

380 g Topfen

1 1/2 Semmeln

Milch

25 g Mehl

5 tb Sauerrahm

60 g Rosinen

6 Eiklar

Aus Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter und geriebener Zitronenschale einen Mürbteig bereiten. Fülle: Butter mit Staubzucker und etwas geriebener Zitronenschale sehr schaumig rühren, dann den passierten Topfen, die in Milch geweichten, ausgedrückten und passierten Semmeln und den Sauerrahm begeben und gut verrühren. Den steifen Schnee mit Kristallzucker ausschlagen und in die Masse einheben. Zuletzt Mehl und Rosinen in die Topfenmasse geben. Einen Tortenreifen mit dem fertigen und ausgerollten Mürbteig auskleiden, die Topfenmasse einfüllen und in mittelheißem Rohr (bei etwa 160 Grad) backen. Da diese Torte während des Backens stark aufgeht, ist es notwendig, einen entsprechend hohen Tortenreifen zu verwenden. Beim Auskühlen verliert diese Torte in der Mitte etwas an Höhe. Abkühlen und überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.568