

## Spanische Marzipan-Vanilletorte 2

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

Kuchen  
Fruechte  
Beere

### \* TEIG

375 g Mehl  
1 ts Backpulver  
175 g Margarine  
100 g Zucker  
2 Eier  
1 tb Milch  
Margarine fürs Blech  
Semmelbrösel fürs Blech

### \* BELAG

1/2 l Milch  
2 pk Sahnepuddingpulver  
300 g Zucker  
-bei Verwendung von Garant-  
-Sahne-Pud. nur 200 g Zucker  
175 ml Wasser  
1 Eigelb  
750 g Magerquark  
2 pk Vanillezucker  
1 Eiweiß  
750 g Stachelbeeren

### \* STREUSEL

175 g Mehl  
125 g Butter  
125 g Zucker

### \* QUELLE

-?  
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Teigzutaten verkneten, kalt stellen. Inzwischen aus Milch, Puddingpulver, Wasser und Eigelb nach Anweisung einen festen Pudding kochen; dann Quark, Zucker, Vanillezucker und geschlagenes Eiweiß unterrühren. Eine gefettete Fettpfanne mit Bröseln bestreuen und den Mürbeteig darauf 1 cm dick ausrollen. Die Käsecreme auf den Teig streichen, dann die Stachelbeeren darauf verteilen. Mehl, Butter und Zucker verkneten und die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C etwa 45 Minuten backen.