

Spitzbueble

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torten

Beeren

* Teig:

200 g Mehl

150 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

10 cl Anisette

Butter zum Einfetten

* Zum Bestreuen:

100 g Kucen- oder Semmelbrösel

* Für den Belag:

600 g Stachelbeeren aus dem Glas

2 cl Anisette

* Für die Quarkmasse:

4 Eier

500 g Magerquark

300 g Zucker

1 pn Zimt

1 pn Ingwerpulver

2 cl Anisette

1 pn Salz

Für den Teig Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte von 4 mm Dicke in Größe der Springform ausrollen. In die Form legen. Vom restlichen Teig einen 2,5 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Kuchen- oder Semmelbröseln bestreuen. Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Anisette beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen. Boden mit Stachelbeeren belegen. Für die Quarkmasse Eier trennen. Magerquark, Eigelb, Zucker, Zimt, Ingwer und Anisette verrühren. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse auf die Stachelbeeren streichen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die 2. Schiene von unten stellen. Backzeit 40 Minuten Elektroherd: 230° Gas: 4-5 Form aus dem Ofen nehmen. Mit einem Messer den Tortenrand lösen. Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden.