



MUSEUMSCAFÉ  
Hofladen & Antiquariat

# QUARKKUCHEN

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

## Boden

150g Butter  
Backpulver  
2 Eier  
100g Zucker  
300g Mehl

Für den Boden alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und gleichmäßig in Ihrer Backform verteilen.

## Overtüre

1kg Quark  
1l Schlagsahne  
1 Vanillepudding  
1 gr. Tasse Öl  
6 Eigelb  
100g Zucker

Auch die Zutaten für die Overtüre gut mischen. Die übrigen 6 Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Diese auf dem Boden verteilen und den Kuchen bei **175°C für 45 Minuten** im Ofen backen. Guten Appetit!

