



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!

