

Meißner Quarktorte

Zutaten:

125 g	Margarine
6	Eier
400 g	Zucker
1	Päckchen Vanillinzucker
1	Zitrone
1 kg	Quark (mit Sahnequark besonders lecker)
1	Päckchen Backpulver
100 g	Grieß
1 Esslöffel	Mehl

(für meine Springform reicht auch ein 3/4 des Ansatzes)

Experimentiervorschrift:

Die schaumig geschlagene Margarine mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, abgeriebener Zitronenschale (darauf verzichte ich) und Zitronensaft verrühren. Quark, Grieß und das mit Backpulver gesiebte Mehl darunter schlagen. Leicht gesalzenen steifen Eischnee unterheben und in vorbereiteter Springform bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.