

/// El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Käsekuchen Törtchen und Quark Suffle

Zutaten für 6-8 Personen:

- **Für den Mürbeteig**
- 150 g Mehl
- 80 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Ei, Größe M oder S
- 1 Prise Salz

- **Für die Quarkmasse**
- 500 g Magerquark
- 140 g Zucker
- 70 g flüssige Butter
- 50 g Mehl
- 3 Eier Größe M
- 1 Vanilleschote
- 60 ml Vollmilch
- 1 Zitrone, unbehandelt, abgerieben
- 100 g Früchte
- Muffinform



Zubereitung (Zeit: 20 Minuten)

Verrühren Sie die Zutaten für den Mürbeteig und kneten mit den Händen eine Kugel. Stellen Sie den Mürbeteig in den Kühlschrank, während Sie die Quarkmasse zubereiten.

Trennen Sie die Eier und verrühren Sie das Eigelb mit der Butter, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Mark der Vanilleschote mit einem Schneebesen, bis die Masse schaumig ist.

Geben Sie dann das Mehl und die Milch dazu und mischen Sie anschließend den Quark unter die Masse.

Fetten Sie die ganze Muffinform mit Butter ein und bestreuen Sie diese mit Semmelbrösel. Drücken Sie den Mürbeteig in die Form bis zum oberen Rand.

Schlagen Sie das Eiweiß mit 2 Esslöffeln Zucker steif und ziehen Sie es mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Quarkmasse. So werden die Törtchen noch cremiger.

Geben Sie zuerst einen Löffel Quarkmasse hinein, dann 1 EL Früchte und wieder Quarkmasse bis zum oberen Rand – fertig sind kleine, leckere Käsekuchen-Törtchen!

Für das Quark Suffle, lassen Sie den Teig weg, fetten kleine Keramikschälchen (*ca. 6-8 Stück*) aus (*keine Semmelbrösel*), und stellen auf den Boden des Backofens ein Schälchen mit Wasser.

Backen

35-40 Minuten bei 180° Grad mit Ober- und Unterhitze (*empfohlen*) zweite Schiene von unten, oder 160° Grad Umluft (*mittlere Schiene*). Bei Umluft verbrennt die Quarkmasse schneller.

Für das Suffle benötigen Sie nur 30 Minuten, sonst wie angegeben.

Tipps

- Lassen Sie ein paar Früchte als Topping übrig oder bestreuen Sie die Törtchen nur mit Puderzucker.
- Das Quark Suffle noch warm servieren, es schmeckt aber auch aus dem Kühlschrank, pur, oder mit einer warmen Fruchtsauce. 200 g Früchte und 200 g Gelierzucker für 3 Minuten aufkochen, vorsichtig umrühren und 20 Minuten abkühlen lassen, damit die Sauce geliert. Lecker!
- Stellen Sie Vanillezucker selber her, indem Sie die leere Vanilleschote mit einem kg Zucker in eine Vorratsdose füllen. Nach drei Tagen haben Sie echten eigenen Vanillezucker!



el Stefano wünscht Guten Appetit!