

Quarktorte mit Himbeeren

Zutaten Teig:

130 g Mehl
90 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
50 g Schokostreusel
100 g Butter, zerlassen
3 EL Milch
2 Eier

Zutaten Belag:

50 g Hartweizengrieß
50 ml Schlagsahne
350 g Sahnequark
90 g Zucker
150 g Himbeeren, tiefgekühlt
1 Spritzer Zitrone

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten in einer Schüssel gut verrühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
- Den Tortenboden auskühlen lassen.
- Alle Zutaten für den Belag bis auf die Himbeeren verrühren.
- Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben.
- Die Himbeeren leicht in die Quarkmasse eindrücken.
- Bei 180° C ca. 25 Minuten fertig backen.