



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

# Quark-Mandelkuchen

**Ein fluffiger Kuchen. Springform von 22cm Durchmesser verwenden.**

## Zutaten Boden

**50g           Margarine**  
**125g         Güetzli (z.B. Petit Beurre)**

## Zubereitung Boden

**Die Güetzli im Cutter fein hacken (wie Paniermehl).**

**Die Margarine in der Springform am Boden und am Rand verstreichen. Die Güetzli-Brösmeli in der Form verteilen, was nicht am Rand hängenbleibt gleichmässig auf dem Boden der Springform verteilen.**

## Zutaten Füllung

**600g         Quark (halbfett)**  
**3             Eier**  
**3EL         Paidol\***  
**3EL         Rohrohrzucker\***  
**2EL         Vanillezucker\***  
**150g         Mandelmasse\***  
**1             Bittermandelarmoma**  
**1/2Btl.       Backpulver**

**Eigelb, Zucker, Vanillezucker zusammen schaumig rühren. Mandelmasse dazu geben und rühren bis diese gut verteilt ist. Quark und Bittermandelaroma unterrühren. Paidol und Backpulver dazu geben. Eiweiss mit 1 EL Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Alles in die Springform geben.**

**Backen bei 180° Umluft (Ober-und Unterhitze 170°) 1 Stunde.**

**Fruchtige Variante: 200g caramelisierte Aprikosen zwischen die Masse schichten(1/2 Masse einfüllen, Aprikosen einschichten und mit dem Rest der Masse auffüllen)**

**\*Dies Produkte finden Sie in unserem Mühlenladen**