

# Zwetschgen Quark Torte



## **Zutaten für den Rührteig:**

**125 g Zucker**  
**125 g weiche Butter**  
**1 Päckchen Vanille Zucker**  
**1 Prise Zimt**  
**3 Eier**  
**1 Eigelb**  
**220 g Mehl**  
**1 Päckchen Backpulver**

## **Zutaten für den Belag:**

**750 g Zwetschgen**  
**250 g Quark**  
**60 g Zucker**  
**3 Eigelb**  
**1 Päckchen Vanille Zucker**  
**40 g Speisestärke**  
**4 Eiweiß**  
**100 g Zucker**

**Backzeit ca 85 min bei 175 Grad.**

Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanille Zucker schaumig rühren. Die Butter schmelzen und unter das Ei--Zucker Gemisch rühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und langsam unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen.

200 g Zwetschen beiseite stellen. Die restlichen gewaschenen und entsteinten Zwetschgen auf dem Teig verteilen. Die Form im vorgeheizten Backofen ca. 45 min backen.

Für den Belag beiseite gelegte Zwetschgen in kleine Würfel schneiden. Quark mit Zucker, Eigelb, Vanille Zucker und Speisestärke glatt rühren. Die Zwetschgenwürfel unterheben. Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen. Zucker hinzugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Den Eischnee unter die Quark-Zwetschgen Masse heben.

Die Quarkmasse auf dem vor gebackenen Boden geben und glatt streichen. Die Torte wieder in den heißen Ofen geben und bei gleicher Temperatur in etwas 40 min fertig backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, diese mit Backpapier abdecken.

Die Zwetschgen Torte abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.