**Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)**

# Käse - Eierlikör - Kuchen

**Zutaten Teig:**

200 g Magerquark
100 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
300 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl

**Zutaten Belag:**

600 g Magerquark
5 Eier
1 Päckchen Puddingpulver
250 ml Eierlikör
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
60 g Mandelblättchen
60 g Rosinen

**Zubereitung:**

- Für den Teig Quark, Zucker, Vanillezucker, Öl und Ei verrühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Mischung unter den Quark kneten.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Quark, Eigelb, Eierlikör, Zucker verrühren.
- Vanillezucker und Puddingpulver unterrühren.
- Eischnee, Rosinen und Mandeln unterheben.
- Quarkmasse auf den Tortenboden geben.
- Bei 200° C etwa 45 - 55 Minuten backen.
- Falls der Kuchen zu braun wird mit Alufolie abdecken.
- Im Ofen in der Form erkalten lassen.