

Gebackene Quarkschnitte



Zubereitungszeit

55 Minuten + ca. 50 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 210 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 29 g

Zutaten

2 Eier
 60 g Zucker
 2 Bio Orangen
 400 g Halbrahmquark
 2 Prisen Salz
 Puderzucker zum Bestäuben

Schokoladenbiskuit

2 Eier
 100 g Zucker
 Schokoladenpulver
 1 Prise Salz
 50 g Weissmehl

Zubereitung

1. Für das Schokoladenbiskuit Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier, Zucker, Schokoladenpulver und Salz mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Mehl dazusieben und mit dem Schwingbesen rasch unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu einem Rechteck von mindestens 35 × 10 cm ausstreichen. In der unteren Ofenhälfte ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und aufdem Backblech zudecken und abkühlen lassen. ein zweites Backpapier stürzen. Mit
2. Für die Quarkmasse Eier trennen. Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse rühren. Orangenschale fein dazureiben. ½ Orange auspressen, Saft beiseite stellen. Quark und Salz zur Eigelbmasse rühren. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse heben.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Cakeform mit Backpapier auslegen. Schokoladenbiskuit auf die Bodengrösse der Cakeform zuschneiden und in die Form legen. Mit dem beiseite gestellten Orangensaft beträufeln. Quarkmasse auf das Biskuit geben und flach streichen. In der Mitte des Backofens ca. 50 Minuten backen, bis die Quarkmasse aufgegangen ist und ihre Oberfläche etwas Farbe angenommen hat. Schnitte aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.