

## QUARKSCHNITTEN MIT VEILCHEN



Butter.  
Backen immer  
mit dem Original.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 45 Minuten*

*Backen: ca. 1 ½ Stunden*

*Für 1 Backblech von ca. 20×19 cm*

Backpapier für den Blechboden

#### **Boden:**

100 g Mandel-Butterguetzli

40 g gemahlene Mandeln

1 EL Zucker

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

50 g Butter, flüssig

3 EL Erdbeer-Rhabarberkonfitüre

Butter für den Rand

#### **Belag:**

250 g Ricotta

500 g Halbfettquark

160 g Zucker

1 1/2 Zitronen, abgeriebene Schale und Saft

3 EL Maisstärke

3 Eier

Puderzucker und Zuckerveilchen zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Boden: Guetzli in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerkrümeln oder im Cutter mahlen. Mit restlichen Zutaten mischen. In die vorbereitete Form geben, festdrücken.

**2** Boden im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen. Konfitüre daraufstreichen. Ofenhitze auf 230 °C erhöhen.

**3** Belag: Ricotta und Quark glatt rühren. Restliche Zutaten darunterrühren. Auf dem Boden verteilen.

**4** Im unteren Teil des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Ofenhitze auf 130 °C reduzieren, weitere 70-80 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentüre 15 Minuten ruhen lassen. Aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.

**5** In Schnitten schneiden, mit Puderzucker bestäuben und mit Zuckerveilchen bestreuen.

Dazu passen tiefgekühlte, aufgetaute und leicht gesüsste Beeren.

Verzuckerte Veilchen gibt es in gut assortierten Grossverteilern oder in Delikatessengeschäften.