

Quarktorte « Amandine »

*Für ein rundes Kuchenblech von 26 cm Ø
Vorbereitungszeit : ca. 30 Min.*



Teig

150 g Rahmquark
5 EL Vollrahm (55-60 g)
30 g Rapsöl
50 g Zucker
200 g Mehl
1 EL Backpulver (5 g)

Zucker, Mehl und Backpulver mischen, die restlichen Zutaten begeben und zusammenkneten. Den Teig auf Backpapier auswallen. Das Blech damit auslegen, den Rand formen, Teig mit einer Gabel einstechen.

Guss

70 g Butter
2 EL Zucker (30 g)
2 EL Honig (90 g)

Alles in einer Pfanne mischen und leicht erwärmen (idealerweise über dem Wasserbad, die Masse darf nicht heiss werden).

100 g grob gehackte Nüsse
oder gehobelte/gestiftete Mandeln
3 EL Vollrahm (35 g)

Beifügen und mischen. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen.

