

# Vanille-Quark-Tarte



## Mürbeteig

100 g Mehl  
50 g Butter  
30g Zucker  
1 Ei

2 EL Aprikosen-  
marmelade

## Bisquitteig

2 Eier  
50 g Zucker  
25 g Mehl  
25 g Stärkemehl  
1 TL Vanillezucker

## Quarkmasse

2 Eier  
120 g Zucker  
40 g weiche Butter  
350 g Quark  
15 g Zitronensaft  
3 TL Vanillezucker  
15 g Stärkemehl  
15 g Grieß  
5 g Backpulver

## Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in der gebutterten Tarteform den Boden damit bedecken. Dabei außen einen kleinen Rand (1 cm) hochdrücken und den Boden 20 min bei 180 °C ohne Umluft backen. Aus dem Ofen nehmen und unbedingt ca. 30 min abkühlen lassen. Danach den Boden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Das Abkühlen ist auch für die Haltbarkeit Ihrer Tarteform wichtig. Bitte geben Sie niemals den Teig in die noch heiße Form.

## Zubereitung Bisquitteig:

Eier und Zucker schaumig rühren und das Mehl dazu geben. Den Teig auf die Marmelade in die Mitte des Bodens geben (läuft von allein breit) und bei 180 °C ohne Umluft ca. 12-15 min backen. Aus dem Ofen nehmen und unbedingt ca. 30 min abkühlen lassen (siehe oben).

## Zubereitung Quarkmasse:

Eier und Zucker schaumig rühren, die weiche Butter unterziehen. Die restlichen Zutaten dazugeben und sehr gut unterrühren. Dann vorsichtig und gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. 40 min bei 180 °C ohne Umluft backen, evtl. gegen Ende abdecken.