
QUARKTORTE MIT PFIRSICHEN

Mürbeteig:

250g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei
125g Zucker
125g Margarine

zu einem Teig verarbeiten.
Diesen in eine panierte Springform füllen
und am Rand hochdrücken. ¼ Std. bei
175°C backen.

Quarkcreme:

500g Quark
200g Zucker
2 Eier
½ Tasse Öl
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

zu einer Creme verrühren und auf den Teig
geben.

1 Dose Pfirsiche

abtropfen lassen. Die Pfirsiche in die
Quarkcreme drücken.

Bei 175°C 1½ Std. backen.

