

Altwiener Topfentorte

120 g Butter + etwas Butter für die Springform

Semmelbrösel

120 g Puderzucker, gesiebt

4 Eier, getrennt

120 g Quark (20 %), durch ein Sieb passiert

1 Prise Salz

1 Teelöffel Vanillezucker

100 g gemahlene Mandeln

Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (Ø 23 cm) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Portionsweise den Puderzucker unterrühren. Eigelbe einzeln hinzufügen und dabei immer weiter schlagen. Den passierten Quark, Salz und Vanillezucker unterrühren. Teig kurz zur Seite stellen.

Das Eiweiß steif schlagen. Abwechselnd Eischnee und gemahlene Mandeln rasch unter den Teig ziehen. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen 40 - 50 Minuten backen. Sobald sich der Kuchen vom Rand löst, kann er aus dem Ofen genommen werden.

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

