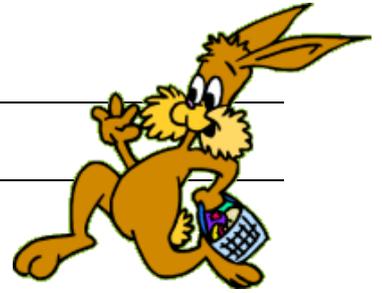


Schnelles Ostertörtchen ø 24-26 cm



Mürbeteig/Kuchenteig:

Teig in runde Kuchenform einpassen.

Wichtig: genügend hoher Rand formen und Boden mit Gabel einstechen.

Füllung:

150g Rahmquark

2EL Rahm

2EL Zucker

1 Eigelb

½ EL Maizena

alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen schaumig rühren

1 Zitrone (Schale)

gut waschen, Schale dazu raffeln

30g Mandeln, gemahlen

zugeben

2 EL Rosinen

dazu mischen

1 Eiweiss

mit dem Mixer in kleinem Massbecher zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen (mit Gummischaber).



Backen:

Umluft/Unterhitze, zweitunterste Rille, 200 Grad, ca. 20 Minuten

Puderzucker

über die erkalteten Ostertörtchen sieben
Und mit Zuckereili dekorieren

