

# Rezepte im Riverboat Helga Piurs Käsetorte aus der Schlossküche

---

 [printfriendly.com/p/g/v2kuwy](https://printfriendly.com/p/g/v2kuwy)

## Zutaten:

---

1 Pfund Butter  
8 bis 10 Eier  
1 Pfund Zucker  
2 Pfund Quark (Magerstufe!)  
1 Päckchen Vanillepudding  
1 Päckchen Vanillezucker  
3/4 Backpulver  
Saft von einer 1/2 Zitrone  
Prise Salz  
200g süße gehackte Mandeln  
(optional: 1 Tasse Rosinen)

## Zubereitung:

---

Butter weich rühren. Zucker dazu geben, dann das Eigelb. Nun das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Jetzt den Quark nach und nach dazu geben, dann Vanillepuddingpulver, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, Backpulver und gehackte Mandeln hinzugeben.

Bei mittlerer Hitze 70 bis 80 Minuten backen (Gas Stufe 4, Elektroherd 175 Grad).

**ACHTUNG:** Eine richtige Kalorienbombe!