

## *Dafür wird man geheiratet!*

*Wer eine gute Quarktorte backen kann, wird geliebt – das ist ganz sicher.  
Kaum ein Gebäck hat so viele uningeschränkte Fans!  
Es ist – zugegeben – nicht ganz einfach, eine Quarktorte perfekt hinzukriegen:  
Meist geht sie im Ofen zwar märchenhaft auf, sinkt aber wieder mutlos in sich  
Zusammen, wenn sie ihn verlassen hat. Deshalb hier ein Trick der sie garantiert  
oben hält: nach genau der Hälfte der Backzeit die Torte herausholen, mit einem spitzen  
Messer zwischen Rand und Füllung rundum entlang fahren, nach fünf Minuten Ruhen  
zu Ende backen. Nicht weitersagen, sondern sich lieber in der Bewunderung der  
anderen sonnen! Gutes Gelingen wünschen wir Ihnen  
Monika und Urs Zimmermann*

### Quarktorte

#### Zutaten für den Teig:

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

Ausserdem:

Butter und Mehl für die Form

Hülsenfrüchte zum

Blindbacken

#### Zubereitung des Teiges:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben dabei aufhäufen

Eine Mulde in den Mehlberg drücken

Zucker in die Mulde streuen

Ei aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen

gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden

Die Butterstücke rundum auf den Mehlrand setzen

Alle Zutaten mit dem Messer gründlich durchhacken

Die entstanden Brösel rasch mit Händen durchwalken

Teig zu einer Kugel formen,

in Folie packen und kalt stellen

Inzwischen eine Springform fetten und mit Mehl

einstäuben den Teig ausrollen ca. 3 cm. Die

Springform auskleiden (inkl. Rand)

Den Boden 15 Minuten blindbacken damit die Füllung

in nicht aufweicht, sondern er schön knusprig wird.

#### Für die Füllung:

500 g Quark

150 g Zucker

3 TL Vanillezucker

Abgeriebene Schale

einer Zitrone

je 1 gehäuftes EL Mehl

und Speisestärke

7 Eigelbe

7 Eiweisse

50 g Zucker

50 g zerlassene Butter

#### Zubereitung der Füllung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Mehl,

Stärke und Eigelb verrühren.

Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen

und vorsichtig zusammen mit der flüssigen Butter

unterheben. Auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei

180 Grad insgesamt 40 Minuten backen.

Den Kuchen warm aus der Form lösen, auf ein Kuchen-

gitter stürzen und endgültig abkühlen lassen.

#### Kirschenquarktorte

Sauerkirschen zu Kompott kochen

Mit Stärke binden und auf dem blind-

gebackenen Boden verteilen. Die Quark-

creme darübergeben und backen.

## **Cordon Bleu mit Pilzfüllung und konfierten Tomaten an Portweinjus**

Zutaten	Zubereitung Pilzfüllung
Pilzfüllung	(Vorbereitung)
100 g Speck fein gewürfelt	1 EL Bratbutter erhitzen, zuerst den Speck
2 Schalotten geschält	dann die Schalotten und die Pilze anbraten.
Fein gehackt	Die Zutaten mischen und auskühlen lassen
100 g Steinpilze fein gehackt	
100 g Champignons fein gehackt	
100 g Pfifferlinge fein gehackt	
Cordon Bleu	Cordon Bleu
2 grosse Kalbfleisch	(Vorbereitung)
oder 4 kleine Cordon Bleu	Die Cordon bleu aufklappen, einseitig mit Pilz-
4 Bel Paese Käse	füllung und je zwei Stück Bel Paese Käse belegen
2 Eier	Den Fleischrand mit dem Eiweiss bestreichen und
200 g Paniermehl	mit der zweiten Hälfte bedecken. Die Ränder gut
100 g Mehl	andrücken. Die Eigelbe in einer weiten Schüssel
1 Eiweiss aufgeschlagen	mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paniermehl und das
	Mehl in je einen tiefen Teller geben. Das Fleisch
	Zuerst mehlieren, dann im Ei und anschliessend
	Im Paniermehl wenden. In reichlich heiser Brat-
	Butter beidseitig goldbraun backen.
Konfierte Tomaten	Konfierte Tomaten (Vorbereitung)
4 Rispen mit Cherry	Den Backofen auf 110° C vorheizen. Eine Schale
Tomaten gewaschen	mit Olivenöl ausstreichen, die Tomaten in die Schale
Puderzucker	legen, mit Puderzucker bestäuben und ca. 3 Stunden
Olivenöl	konfieren.
Portweinjus	Portweinjus (Vorbereitung)
2 dl Kalbsfond	Alle Zutaten in einen Topf geben und die Flüssigkeit
1 dl Portwein	bei kleiner Hitze auf dickflüssige Konsistenz einkochen
1 Knoblauchzehe mit Schale	Die Gewürze aus dem Jus nehmen.
1 Thymianzweig	
1 Chilischote, getrocknet	
Garnitur	
4 schöne Steinpilze	Die Steinpilze in Scheiben schneiden, in heisser
	Bratbutter goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer
	würzen.
	Anrichten
	Die Cordon bleu schräg halbieren und je eine Hälfte
	Auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit einer
	Tomatenrispe, den Steinpilzen und frisch gemahlenem
	Pfeffer garnieren und mit Portweinjus umgiessen.

Buon Appetito!