

## Vogtländische Quarktorte ohne Boden

### Zutaten:

1 kg	Magerquark
200 g	Zucker
100 g	Gries
6	Eigelb
1 Stück	Butter (zerlassen)
2 Pack.	Vanillinzucker
1 Pack.	Backpulver
1	Zitronenabrieb von einer unbehandelten Zitrone
6	Eiweiß (aufgeschlagen mit einer Prise Salz)

### Zubereitung:

Alle Zutaten (außer das Eiweiß) in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend das mit einer Prise Salz aufgeschlagene Eiweiß unterheben.

Die Masse in eine ausgefettete und bemehlte Springform geben.

Bei 200 °C 40 Minuten backen, bis sie goldgelb ist.

Nach dem Backen sofort den Kuchen vom Springformrand lösen.

Guten Appetit!