

## Gekrümelte Mandel-Quark-Torte



### Für 12 Stücke / 1 kleine Springform (24 cm Durchmesser)

- 100 g Butter
- 75 g brauner Zucker
- 125 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eier

### Für die Füllung

- 400 g Magerquark
- 100 g Frischkäse
- 3 TL Dattelsirup
- 1/2 Becher Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Mandelblättchen

### Zubereitung

1. Am besten schon am Vortag den Rührkuchen backen. Eine Springform dünn fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten nach und nach zugeben und zu einem schwer vom Löffel fallenden Teig verarbeiten. Im Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und den Rand vorsichtig von der Form lösen. Dann den Kuchen vollständig auskühlen lassen (mindestens 4 Stunden).
2. Mit einem Löffel den Kuchen vorsichtig aushöhlen. Dabei einen stabilen Rand und Boden stehen lassen. Krümel in eine Schüssel geben und gleichmäßig mit den Fingern zerbröckeln.
3. Für die Füllung Quark, Frischkäse und 2 TL Dattelsirup verrühren. Dann die Sahne mit Sahnesteif sehr fest schlagen, unter die Quark-Creme ziehen und in den ausgehöhlten Kuchen füllen. Zum Schluss die Krümel locker wieder auf der Torte anordnen (wenn nicht alles draufpasst, restliche Krümel zum Beispiel unter ein Müsli mischen).
4. Kuchen mit den Mandelblättchen bestreuen und mit dem restlichen Dattelsirup eine Spirale auf die Torte zeichnen.

### Nährwerte pro Portion

Energie: 260 kcal

Kohlenhydrate: 16 g (entspricht 1,6 KE)

Davon Zucker: 9 g

Eiweiß: 11 g

Fett: 17 g

Davon gesättigte Fettsäuren: 7 g

Ballaststoffe: 2 g

### Tipp

Eine köstliche Kombination aus Quark-Torte und Rührkuchen, die auch noch toll aussieht. Die Quark-Füllung macht den Kuchen leicht und frisch.

