

# Quark-Torte mit gemischtem Trockenobst



Für diese Torte, die mal wieder eine Kein-Backen-Torte ist, habe ich für die Füllmasse gewöhnlichen Quark verwendet.

Zuerst wollte ich italienischen Mascarpone, also Frischkäse, verwenden. Für die Füllmasse benötige ich allerdings 1 kg von diesem Frischkäse. Und bei einem Preis von 1,60 € für 250 g Mascarpone komme ich allein für diese Füllmasse auf über 6 €. Das war mir zuviel.

Preiswert kann man solch eine Torte mit 1 l Naturjoghurt zubereiten, dies kostet gerade mal 2 €. Ich habe dann aber den Zwischenweg gewählt und mich für 1 kg deutschen Quark entschieden, für insgesamt 4 €. Damit ist die Füllmasse auch sehr fest und kompakt. Und hat eben auch den Vorteil, dass das hinzugegebene Trockenobst nicht sofort auf den Boden der Torte

sinkt und sich dort ansammelt.

Ja, ich habe für diese Torte kein frisches Obst verwendet. Sondern eine Tüte gemischtes Trockenobst gewählt, zu dem ich noch eine Portion Rosinen gegeben habe.

Und dieses Trockenobst mit den Rosinen lege ich noch kurz in etwas Cognac ein.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 kg Quark (40 % Fettanteil)
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)
- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trockenobst in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Rosinen dazugeben und gut vermengen. Cognac dazugeben, alles gut vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwei Packungen Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach ausdrücken, in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Trockenobst mit Rosinen in den Quark geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Rührkuchen mit gemischtem Trockenobst



Ein einfacher Rührkuchen.

Aber aufgepeppt mit einer Tüte gemischtem Trockenobst.

Das Trockenobst gibt dem Kuchen einen besonderen Pepp und Geschmack.

Einfach das Trockenobst kleinschneiden, in den Rührteig geben

und unterheben.

Aufgrund dessen, dass ich 250 g Trockenobst in den Rührteig gebe, sind mir 500 g Mehl für den Kuchen zuviel an Masse, ich reduziere das Mehl daher um 100 g. Und für mehr Bindung und Festigkeit für das Trockenobst kommt eine fünftes Ei hinzu.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Mehl nur 400 g Mehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei.

*Zusätzlich:*

- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Minuten bei 170 °C Umluft*



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei die Änderungen wie in der Zutatenliste oben beschrieben beachten.

Trockenobst kleinschneiden und mit dem Backlöffel unter den Teig heben.

Teig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene wie in der Zubereitungszeit beschrieben backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!