



## Backen mit Olivenöl

### ZITRONEN-QUARKKUCHEN

für eine Springform von 24 cm Ø

#### BISKUIT

- 3 Eigelb von Freilandeiern
- 80 g Vollrohrzucker
- 40 g natives Olivenöl extra
- 4 EL Milch
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 150 g Weizenmehl/Mehltyp 405
- 1/2 TL phosphatfreies Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiß

#### QUARKFÜLLUNG

- 500 g Rahm-/Sahnequark
- 100 g Zucker
- 1 Freilandei
- 1/2 dl/50 ml Zitronensaft
- 2 Briefchen Vanillezucker
- 2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Rand und Boden der Springform einölen.
- 2 Für das Biskuit Eigelb, Zucker und Olivenöl gut verrühren. Milch, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren.  
Mehl, Backpulver und Salz mischen.  
Eiweiß steif schlagen. Mehl und Eischnee abwechselnd in Portionen unter die Eigelbmasse ziehen.  
Teig in die Springform füllen.
- 3 Für die Quarkfüllung die Zutaten verrühren, über die Biskuitmasse verteilen.
- 4 Zitronen-Quarkkuchen in der Mitte einschieben, bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.