



Faule-Weiber-Torte

Teig:

200 g	Mehl
75 g	Zucker
75 g	Margarine
1	Ei
1 TL	Backpulver



Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kühl stellen.



Belag:

500 g	Quark
140 g	Zucker
2	Eier
1 Päckchen	Vanillepudding
½ Becher	Sauerrahm
½ Tasse	Öl
1 ½ Tassen	Milch
1 Päckchen	Tortenguss nach Belieben

- Quark, Eier und Zucker verrühren
- Vanillepudding, Öl, Sauerrahm und Milch ebenfalls verrühren und unter die Quarkmasse heben
- Bei 180° 50 Min. backen
- Nach dem Auskühlen Obst (nach Belieben, z. B. Mandarinen aus der Dose) und Tortenguss darüber verteilen

