

1926

Rudi Döbel

Zubereitung

Magerquark, Butter, Zucker und fünf Eigelb mit dem Schneebesen gut durchrühren. Dann das Puddingpulver, die Stärke und den Grieß mit dem Backpulver vermischt, hinzufügen und unterrühren.

Fünf Eiweiß steif schlagen und am Schluss mit den Sultaninen unter die Masse rühren.

Das Ganze in eine gut gefettete, mit Semmelbröseln bestreute Springform geben und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten backen. Sollte der Kuchen oben zu dunkel werden, die Oberfläche mit Alufolie bedecken.



In eine Springform
sollst den Teig du gießen,
Und kannst den Kuchen
bald darauf genießen.