

Quark-Mohn-Torte mit Granatapfel

Zutaten | 12 Portionen (für eine Springform Ø 26 cm)

Für den Boden:

200 g	Vollkornkekse (z. B. Haferkekse)
100 g	Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

500 g	Magerquark
200 g	Schmand oder saure Sahne
150 g	Zucker
3	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Speisestärke
50 g	Mohn (ganz oder gemahlen)

Topping:

200 g	Schmand
2 EL	Puderzucker
1 TL	Zitronensaft
	Kerne von einem Granatapfel

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 55 Min.

Zubereitung:

- Die Kekse fein zerbröseln (am besten in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz). Mit der geschmolzenen Butter mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten fest werden lassen.
- Quark, Schmand, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zitronensaft und Speisestärke glatt rühren. Den Mohn unterheben und die Masse auf den vorbereiteten Boden geben.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 50–55 Minuten backen, bis die Torte leicht goldgelb ist und die Mitte nur noch minimal wackelt. Danach im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür abkühlen lassen, damit keine Risse entstehen.
- Quark mit Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Auf die vollständig abgekühlte Torte streichen und mit den Granatapfelkernen bestreuen.
- Die Torte mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp:

Die Torte lässt sich wunderbar am Vortag zubereiten – so kann sie über Nacht im Kühlschrank durchziehen und der Geschmack intensiviert sich noch.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
245 kcal	14,3 g	22,8 g	6,5 g	95,5 mg