Leichtes Mandel-Quark-Törtchen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**30**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

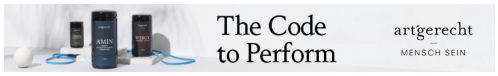
Zutaten

Die Zutaten für den Teig

- 300g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß
- 1 Ei
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote

Weitere Zutaten

- Quark
- Obst nach Belieben
- 1 TL Kokosöl
- 1 TL Kakao



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Zuerst die zwei Eiweiße steif schlagen, danach die restlichen Zutaten für den Teig unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darauf glatt streichen. Dieser kommt für 15 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen bis er goldbraun ist.

Den Boden kalt werden lassen und nach Wunsch mit Förmchen ausstechen oder zuschneiden - je nachdem wie viele Stockwerke das Törtchen haben soll.

Auf den ersten Boden eine Schicht Quark streichen und Obst darauf legen. Den zweiten Boden auf der Unterseite mit Quark bestreichen, auf dem Obst platzieren. Diesen Vorgang beliebig oft wiederholen. Für die Dekoration mit Schokoladensoße das Kokosöl schmelzen und den Kakao unterrühren.

© 2026 TIME2TRI GmbH