

# Rákóczi

etwa 20 - 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Backrahmen:****Mürbeteig:**

300 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Butter, weich  
100 g Zucker  
½ Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eigelb

**Belag:**

750 g Magerquark  
3 Eigelb  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
5 Stk. Eiweiss  
80 g Zucker

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen und den Dr. Oetker Backrahmen (30 × 40 cm) daraufstellen.

**2 Mürbeteig:**

Mehl und Backpulver zusammen in eine Rührschüssel sieben. Prise Salz, weiche Butter, Zucker, geriebene Zitronenschale und Eigelb der Reihe nach zugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Den Teig min. **30 Minuten** kühl stellen.

Zu einer Rolle formen und rechteckig (30 × 40 cm) auswallen. Auf das Backblech legen, mit dem Dr. Oetker Backrahmen umstellen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. **10 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Auskühlen lassen.

### 3 Belag:

Magerquark, Eigelb, Vanillin-Zucker, geriebene Zitronenschale zusammen cremig schlagen. Pudding-Crème der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Die Masse gleichmässig auf den Mürbeteigboden streichen. Das Eiweiss aufschlagen. Zucker nach und nach zugeben und steif schlagen, bis die Masse schön glänzt. Die Eiweissmasse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Quarkmasse spritzen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens während ca. **25 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

