

## Quarkfüllung / Topfenfüllung

### Zutaten:

500g Quark/Topfen

10g Vanille-Zucker

30g Zucker

45g Maisstärke

etwas Rum oder Rumaroma (**optional**)

einen Spritzer Zitrone

60g Rosinen (**optional**)

### Herstellung:

Zucker, Vanille-Zucker und Maisstärke vermischen, Quark mit dem Spritzer Zitrone (dem Rum wenn gewünscht) glatt rühren und die Zucker-Stärke-Mischung langsam unterrühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen, die Masse muss homogen sein. Gebäck mit dem angerührten Quark füllen und backen.

Wenn gewünscht könne 60g Rosinen in die Quarkfüllung gegeben werden. Die Rosinen aber vorher waschen und mind. 10 min abtropfen lassen. Dadurch sind sie nach dem Backen saftiger.

# Olivers glutenfreie Rezepte