

Quarkstreuselkuchen

• so cremig •



Zutaten

Teig/Streusel:

250g Butter, zerlassen und etwas abgekühlt

180g Zucker

1 EL Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste

1 Ei, 1 Prise Salz

500g Mehl, 1 Päckchen Backpulver

Belag:

1kg Magerquark (oder 500g Magerquark und 500g Schmand)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 150g Zucker

2 Eier, Saft einer 1/2 Zitrone

Obst nach Wahl, ich nehm gern 1-2 Gläser Sauerkirschen oder 1

- 2 Dosen große Pfirsiche

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig bzw. Streusel mit dem Knethaken oder den Händen zu Streuseln verarbeiten. 3/4 davon mit dem Teigroller auf dem leicht mit Butterschmalz gefetteten großen Ofenzauberer ausrollen.

Alle Zutaten für den Belag (außer dem Obst) mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und auf den Streuselteig streichen.

Mit dem angetropften Obst belegen und die restlichen Streusel darüber verteilen.

Backzeit: etwa 45 - 50 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt

Tipp:

Die Streusel werden noch knuspriger mit braunem Zucker. Und die Creme wird noch leckerer mit einem Schuss Saft aus den Obstgläsern.

Wer mehr Streusel mag, einfach die anderthalbfache Menge Streuselteig herstellen. Aus diesem Streuselrezept mach ich auch sehr gern Applecrumble.