Quark-Streusel-Kuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Marlies Stemmler zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 200 g Quark
- 125 ml Öl
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung:

- 125 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eigelb
- 750 g Quark

Streusel:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Teigzutaten zu einen glatten Teig verarbeiten. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und auf das Backblech legen.

2. Für die Füllung die Butter mit den Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelb zugeben und verrühren. Den Quark zum Schluss dazugeben und unterrühren. Die Füllung auf den Boden glatt streichen.

3. Für die Streusel alle Zutaten bröselig miteinander verkneten. Den Streusel auf der Quarkmasse verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen.

Danke:

Dieses Rezept hat uns freundlicherweise Sabine Ziegler zur Verfügung gestellt.

Vielen Dank dafür.