



Zwetschgen - Streusel Kuchen

Backofen: 180° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: 50 - 60 min
Zubehör: runde Stoneware

Zutaten:

Boden + Streusel:

300 g Mehl
130 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
90 g gemahlene Mandeln
Schale von 1 Zitrone

Quarkcreme:

Saft + Schale von 1 Zitrone
500 g Speisequark 20%
80 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Vanillezucker
3 Eier
Zwetschgen

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Runde Stoneware leicht fetten.

Alle Zutaten für den Boden und Streusel zu einem glatten Teig verkneten.

Boden und Rand der Form mit Teig auskleiden.
Restlichen Teig für die Streusel beiseite (kühl) stellen.

Zutaten für die Quarkcreme verrühren und in die Form füllen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.

Vom Rand aus nach innen reihum in die Quarkcreme stellen.

Aus dem restlichen Teig Streusel formen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 min backen.

