



Quark-Streuselkuchen mit Obst

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 45 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Streuselteig:

250 g weiche Butter
230 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
500 g Weizenmehl Typ 405
1 P. Backpulver

Belag:

1 kg Magerquark
1 P. Vanillepuddingpulver
180 g Zucker
2 Eier
Saft und gerieb. Schale von 1/2 Zitrone
1 Dose Pfirsiche

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

James leicht fetten, wenn noch keine Patina vorhanden ist.

Pfirsiche abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für den Streuselteig in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels 10 sek / Stufe 5 vermengen.

In eine Schüssel umfüllen und nochmals mit den Händen zu Streuseln durchmengen.

2/3 des Streuselteigs auf den James geben und mit dem Teigroller gleichmäßig ausrollen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Alle Zutaten für den Quarkbelag in den Mixtopf geben und 30 sek / Stufe 6 vermischen. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals kurz verrühren.

Quarkmasse auf den Streuselboden geben und glatt streichen. Pfirsiche darauf verteilen und restlichen Streuselteig als Streusel darauf geben.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 45 min backen.

