

Quark-Streusel-Kuchen

- Für Großer Ofenzauberer „James“ oder Rechteckige Ofenhexe -

Zutaten Teig & Streusel:

250g Butter
170g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Quarkmasse:

500g Magerquark
250g Speisequark 20%
250g Speisequark 40%
80g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Ei
Saft einer ½ Zitrone



Früchte nach Wahl (z.B. Kirschen oder Pfirsiche)

Zubereitung:

- **Teig & Streusel:**
- Backofen auf 180°C vorheizen (Ober-Unterhitze)
- Butter vorsichtig schmelzen. **(Thermomix: 1 Min./50°C/Stufe 2)**
- Butter und restliche Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und zu einer Teigmasse verrühren. **(Thermomix 20 Sek./Stufe 5/mit Hilfe des Spatels)**
- Großer Ofenzauberer einfetten (wenn nötig) und ¾ des Teiges darauf verteilen und schön in die Form drücken.
- Restlichen Teig in die kleine Edelstahlschüssel geben und zur Seite stellen. (Ca. 250g)
- Rührschüssel oder Mixtopf müssen nicht gespült werden!
- **Quarkmasse:**
- Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und zu einer sämigen Masse (ohne Klumpen) verrühren. **(Thermomix: 20 Sek./Stufe 6)**
- Masse auf dem Teig verteilen und mit Früchten nach Wahl belegen.
- Restlichen Teig in Streuseln darüber geben und für ca. 50-55 Min. backen.



Einem guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ♦ Pampered Chef und Thermomix Beraterin
E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de
Weitere Rezepte unter: www.julianamitpamperedchef.de
♦ Mobil: 0173-7035423

