

Fruchtstreuselkuchen, schnell und einfach

Teig:

270 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Belag:

1 Prise Salz
1/2 Glas Kirschen oder andere Früchte nach
Wahl z.B. Mandarinen, Pfirsiche, Pflaumen...
250 g Quark
100 g Zucker
200 g Schmand
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Limettensaft
1 Ei



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in der runden Ofenhexe oder Stoneware rund verteilen und Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Kirschen oder Früchte Eurer Wahl auf einem Sieb abtropfen lassen. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Schmand, Puddingpulver, Limettensaft und Ei in die Nixe geben und gründlich verrühren. (Thermomix: 30 Sek./Stufe 4,5 verrühren). Masse auf dem Streuselboden verteilen und mit den abgetropften Kirschen oder Früchten Eurer Wahl belegen.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 200° C bei Ober-/Unterhitze für ca. 40-45 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Nixe, runde Ofenhexe, kleiner Streicher, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN