Apfel Birnen Quark Streusel
aus der Mini-Kastenform

Teig:

270 g Dinkelmehl Typ 630
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Xylit
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Belag:

1 Prise Salz
1 Birne, 1 Apfel (oder andere Früchte nach Wahl)
250 g Magerquark
75 g Xylit
100 g Milch
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Limettensaft
1 Ei

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Xylit, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in die Mulden der Mini-Kastenform füllen und die Böden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Apfel und Birnen oder Früchte nach Wahl entkernen und klein zu Würfeln schneiden. Für die Quarkmasse Quark, Milch, Xylit, 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 Früchten belegen.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen und bei 190° C bei Ober-/Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Verwendete Produkte: Mini-Kastenform, Nixe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN