

Streuselkuchen mit Quark

Von Kuchenfee

Ein leckerer Blechkuchen mit Butterstreuseln und Quarkfüllung. Ich gebe meinem Streuselkuchen immer gerne Rumrosinen bei, die sind so herrlich saftig und aromatisch. Alternativ kann man aber auch Kirschen auf den Blechkuchen geben. Lecker :)



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 30 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 50 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

STREUSEL/BODEN

- 250 g Butter
weich
- 180 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 x Ei
- 500 g Mehl
- 1 Msp Backpulver

FÜLLUNG

- 1000 g Quark
Vollfett
- 2 x Eier
- 1 Paket Vanillinzucker
- 40 g Speisestärke
- 30 g Zucker

Werkzeuge

- Backblech
- Backrahmen
- Waage
- Schneebesen

Zubereitung

1. BACKEN

- 01 Backzeit ist oben im Rezept aufgeführt. Temperatur 175°C Umluft.
- 02 Anleitung ist im Video zu finden.