

Sauguad und lecker

<http://www.sauguad-und-lecker.blogspot.de/>

Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst

nach einem Rezept von Gabi Schuster

Zutaten:

Teig/Streusel:

250g	Butter
250g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
Prise	Salz
500g	Mehl (Typ 405)
1 Pck.	Backpulver

Zutaten Belag:

1 kg	Magerquark
1 Tüte	Vanillepuddingpulver
200g	Zucker
1	Ei
½ Zitrone	Zesten und Saft
1 Glas/Dose	Kirschen oder Pfirsiche oder Aprikosen



Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

Rost auf die unterste Schiene geben

Zubereitung:

Butter bei kleiner Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei, Prise Salz, Backpulver und Mehl mit den Knethaken zu Streusel verarbeiten.

¾ der Streusel mit dem Teigroller auf dem Großen Ofenzauberer zu einem Rechteck ausrollen.

Quark, Vanillepuddingpulver, Zucker, Ei, Zitronenzesten und Saft mit dem Schneebesen verrühren und auf den Streuselteig streichen.

Mit Obst nach Wahl belegen und restliche Streusel darauf verteilen

Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldgelb backen.



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!