



Quark-Streuselkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 25

Hefeteig

- 400 g Mehl
- 40 g Zucker
- 21 g Hefe, frisch
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 60 g Butter, Würfel, kalt
- ½ TL Salz

Streusel

- 400 g Mehl
- 250 g Butter, kalt
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiss

Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Streusel zu einem Teig kneten. Streuselteig zu drei Teigkugeln formen und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Quarkfüllung

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Maisstärke
- 1 Zitrone, Saft und Schale





750 g Rahmquark
500 g Halbfettquark

Eier, Zucker, Stärke und Vanillezucker in eine Schüssel geben und kurz verrühren.
Restliche Zutaten für die Quarkfüllung zur Eimischung geben und gut verrühren.

Streuselkuchen

Kuchenblech einfetten. Hefeteig auf wenig Mehl auswallen und auf dem Kuchenblech auslegen. Hefeteig am Rand hochziehen und Quarkfüllung darauf verteilen. Den gut gekühlten Streuselteig gleichmässig über den Quarkbelag an einer groben Raffel reiben. Blech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021

