



Brombeer Streuselkuchen mit Quarkfüllung

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	195 g
Zucker	295 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	265 g
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	5 St.
Backpulver	1 TL
Mandeln, gemahlen	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Milch	100 ml
Speisestärke	50 g
Zitronenpaste	1 TL
Brombeeren, frisch	300 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine, Backrahmen 25 x 25 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Streusel vorbereiten

Verknete 70 g Butter mit 70 g Zucker, 1 Prise Salz und 140 g Mehl kurz, bis sich alles verbunden hat, gib den brösligen Teig auf einen Teller und stelle ihn kalt. Nutze dieselbe Rührschüssel ohne Auswaschen für den Mandelteig.

3. Mandelteig

Verrühre 125 g weiche Butter mit 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, 3 Eiern, 125 g Mehl, dem Backpulver und den gemahlten Mandeln, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Nutze dieselbe Schüssel wieder ohne Auswaschen für die Quarkfüllung.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

4. Quarkfüllung

Verrühre den Quark mit der Milch, 2 Eiern, der Speisestärke, 100 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Gib die Quarkfüllung auf den Mandelteig und streiche sie glatt.

5. Streuselkuchen backen

Verteile die Brombeeren über die Quarkfüllung und brösele die Streusel darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50-60 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

6. Streuselkuchen servieren

Löse den Kuchen aus dem Backrahmen, schneide ihn in gleichmäßige Stücke und bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g