Quark-Streusel-Kuchen mit Johannisbeeren bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier, 325 gr Butter, 250 gr Zucker, 0,5 l Milch, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 500 gr Quark, 500 gr Johannisbeeren, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Boden:

400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier, 175 g Butter, 100 g Zucker

Belag:

1/2 l Milch, 1 Pack. Vanillepuddingpulver, 500g Quark, etwas Zucker, 500 g Johannisbeeren (sehr gut sind auch Sauerkirschen oder Rhabarberstücke)

Streusel:

200 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

Die Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen, bei Bedarf etwas Milch zugeben, kalt stellen.
Aus einem halben Liter Milch einen Vanillepudding kochen, erkalten lassen. Quark, etwas Zucker und den erkalteten Pudding miteinander verrühren. Johannisbeeren (oder andere Früchte) vorbereiten. Streusel zubereiten.
Den Mürbeteig auf ein gefettetes, bemaltes Blech ausrollen, die Quarkmasse darauf streichen, das Obst auf die Quarkmasse geben, darauf die Streusel verteilen.
Bei 175° C ca. eine Stunde backen.