

Quark-Streuselkuchen vom Blech

Zutaten | ca. 20 Stücke

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Zucker
100 g	Butter
1	Ei
500 ml	Milch
1 Pck.	Vanille-Puddingpulver
200 g	Zucker
1000 g	Magerquark
3 Dosen	Mandarinen (Einwaage á 175 g)

Zubereitungszeit: 30 min., Backzeit: 60 min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175° C vorheizen.
- Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker, die weiche Butter und das Ei miteinander vermischen und zu einem Teig kneten.
- 5 Esslöffel Milch von der Milch abnehmen und das Puddingpulver damit glattrühren.
- Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, den Zucker dazugeben und das Puddingpulver einrühren. Alles noch einmal kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen.
- Den Magerquark unter die warme Puddingcreme rühren.
- Die Mandarinen gut abtropfen lassen und ebenfalls vorsichtig unter die Creme heben.
- Gut zwei Drittel des Streuselteiges auf ein gut gefettetes Backblech streuen und leicht zu einem Boden andrücken.
- Mandarinen-Quarkcreme darauf streichen und die restlichen Teigkrümel darüber streuen.
- Quark-Streuselkuchen im Backofen bei 175 °C etwa eine Stunde backen.

Tipp:

Anstelle von Mandarinen können auch Kirschen oder Blaubeeren unter die Quarkmasse gehoben werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 137 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
182 kcal	4,8 g	27,6 g	6,3 g	73 mg