

Blechkuchen mit Streuseln

Zutaten | 1 Blech/ 12 Stück

Für den Grundteig:

150 g	Quark
6 EL	Milch
6 EL	Öl (z.B. Rapsöl, wichtig: geschmacksneutral)
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Für die Streusel:

300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
150 g	Butter

Belag: (Obst nach Saison für den Belag)

1 Glas	Schattenmorellen
20 g	Stärkemehl
100 ml	Wasser

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Quark-Öl-Teig: Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handrührgerät vermengen.
- Mehl und Backpulver vermengen, davon die Hälfte mit Hilfe des Handrührgerätes (Rührhaken) unter die Quarkmasse rühren und danach die restliche Mehlmischung mit den Knethaken vermengen. Fertig ist der Quark-Öl-Teig.
- Belag: Kirschen mit Saft aufkochen, Stärkemehl in Wasser geben und verrühren.
- Sobald die Kirschen kochen, Stärkemehl hinzugeben und aufkochen lassen. Danach die Kirschen vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

- Streusel: Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zimt mit dem Knethaken verkneten.
- Quark-Öl-Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Auf den ausgerollten Teig die Kirschmasse geben.
- Streusel auf die Kirschmasse verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze für 25 Min. backen.
- Fertig ist der Blechkuchen mit Streuseln.

Tipp:

Für die Füllung entweder frisches oder tiefgekühltes Obst verwenden. Aber auch Kirschen aus dem Glas, siehe Video, lassen sich zu einer Füllung verarbeiten.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
293 kcal	10,8 g	44,6 g	4,94 g	32,9 mg