

Quarkkuchen mit Streusel

Kategorien: Backen, Kuchen, Käse, Apfel, Früchte

Zutaten für: 1 Form (*)

250	Gramm	Butter Im Original Margarine
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanillezucker
2		Eigelb
375	Gramm	Mehl
1	Essl.	Backpulver

FUELLUNG & BELAG

3		Saure Apfel; Boskoop
750	Gramm	Speisequark
300	Gramm	Rahmquark
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Zitrone; abgeriebene Schale und Saft
2		Ei
2		Eiweiss
50	Gramm	Maizena

Anleitung:

(*) Fuer eine 24cm Durchmesser Form oder fuer zwei 16 cm Durchmesser Formen.

Butter weich ruehren. Zucker, Salz und Vanillezucker darunterruehren, weiterschlagen, bis die Masse schoen luftig geworden ist. Eigelb beigegen, weiterruehren bis die Masse hell ist.

Mehl und Backpulver sieben, alles zu einem weichen Teig zusammenfuegen und ca. eine Stunde kuehlstellen.

Ca. ein Viertel des Teiges wegnehmen, er wird fuer die Streusel verwendet.

Die Haelfte des restlichen Teiges direkt auf dem mit Backpapier belegten Springformboden auswallen. Rand schliessen, Rand einfetten. Aus dem Rest des Teiges eine Rolle formen, an den Springformrand legen, mit den Fingerspritzen andruecken und bis zum Formenrand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, Form mindestens einen Viertel Stunde kuehlstellen.

Inzwischen alle Zutaten der Fuellung - ausser Aepfeln - zu einer glatten Fuellung verruehren: zuerst Quark mit den Eiern und den ungeschlagenem Eiweiss sorgfaeltig verrueren, dann Zitronenschale und ~saft beifuegen, gut mischen. Zucker mit Maizena vermischen, zugeben, gut durchmischen.

Aepfeln schaelen, in Schnitze schneiden, auf den Teigboden verteilen. Die Quarkfuellung darueberggeben. Den zurueckbehaltenen Teig von Hand zu Streuseln reiben, dicht ueber die Quarkmasse verteilen.

Ca. 85 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. In der Form auskuehlen lassen.

Quarkkuchen mit Streusel

(Fortsetzung)

Mit Folie bedeckt und im Kuehlschrank gelagert, haelt sich 4 bis 5 Tage. Je nach Geschmack frisch und lauwarm essen, oder zuerst 2 bis 3 Tage im Kuehlschrank ziehen lassen.