

Stachelbeer - Streusel - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Käse

Zutaten für: 16 Stücke.

TEIG

250	Gramm	Quark (20%)
10		Essl. Milch
10		Essl. Öl
100	Gramm	Zucker
400	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
		Fett fürs Blech
1	kg	Stachelbeeren

STREUSEL

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
50	Gramm	Gem. Mandeln

Anleitung:

Quark über Nacht abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Die Hälfte des Mehls mit dem Knethaken des Handrührers unterkneten. Restliches Mehl und Backpulver mit den Händen unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die geputzten, gewaschenen Stachelbeeren darauf verteilen. Für die Streusel das Fett in Flöckchen, Mehl, Zucker und Mandeln mit den Händen vermengen, Die Streusel auf die Stachelbeeren streuen. Blech in den Backofen schieben, auf 225° (Gas Stufe 4 / Umluft 200°) schalten und 30-35 Minuten backen.

Pro Stück ca. 320 Kalorien / 1351 Joule Backzeit: 30-35 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten