

Quark-Kirschkuchen mit Streuseln

von Andreas Padeste

Mengen für 10 Personen

10 Pers. = halbes Blech (34 x 20 x 4cm)

Quelle: <https://www.einfachmalene.de/quark-kirsch-kuchen-mit-knusprigen-streuseln/>

180 g Butter	Zutaten Streuselteig (Butter, Mehl, Zucker)
400 g Mehl	
180 g Zucker	
1.0 Stück Eier	Ab Eier Zutaten für Füllung
500 g Magerquark	
60 g Butter	
70 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 kg Vanillecreme (fertig)	1 Packung Vanille Puddingpulver
5.0 ml Zitronensaft	
350 g Sauerkirschen	350g Abtropfgewicht

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl sowie Zucker zu einem Streuselteig verkneten.
3. Eine Springform einfetten und etwas des Streuselteigs in die Form geben und als Boden festdrücken und mit einer Gabel einstechen.
4. Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Ei, Quark, Zitronensaft und Vanillepuddingpulver unterrühren.
5. Nun die Quarkmasse auf den Boden geben, glattstreichen und die Kirschen darauf verteilen.
6. Abschließend den restlichen Streuselteig auf den Kirschen verteilen.
7. Den Kuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 50-60 Minuten backen.
8. Kuchen abkühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst wird. Mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.