

# Quarkstreuselkuchen mit Obst

Die Mengenangaben reichen für eine runde Springform Ø26 cm.

Menge	Zutaten	Zubereitung
400 g	Obst	je nach Sorte vorbereiten: Johannisbeeren waschen und von den Rispen trennen oder Rhabarber schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden
<b>Streuselteig</b>		
250 g	Mehl	Aus den Zutaten einen Streuselteig herstellen, die Hälfte als Boden in die Form drücken.
½ Essl.	Backpulver	
100 g	Zucker	
1 ESL	Vanillezucker	
125 g	Butter	
1	Eigelb	
<b>Quarkmasse</b>		
125 g	Butter	Schaumig rühren
2	Eier	
1	Eiweiß	
200 g	Zucker	Zugeben und zur einer Masser verrühren. Die Hälfte auf den Streuselboden geben
500 g	Quark	
40 g	Vanillepuddingpulver	
1 Essl.	Vanillezucker	
	Zitronensaft	
	Obst	darauf verteilen
		Restliche Quarkmasse darüber geben, dann die Streusel auf der Masse verteilen. Backen bei 150 °C ca. 50-60 Min.

Geeignet sind Rhabarber, Johannisbeeren oder andere säuerliche Früchte.

