



Brombeer Streuselkuchen mit Quarkfüllung

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Butter | 195 g |
| Zucker | 295 g |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 265 g |
| Vanilleextrakt | 2 TL |
| Eier | 5 St. |
| Backpulver | 1 TL |
| Mandeln, gemahlen | 200 g |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Milch | 100 ml |
| Speisestärke | 50 g |
| Zitronenpaste | 1 TL |
| Brombeeren | 300 g |
| Puderzucker | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine, Backrahmen 25 x 25 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Streusel vorbereiten

Verknete 70 g Butter mit 70 g Zucker, 1 Prise Salz und 140 g Mehl kurz, bis sich alles verbunden hat, gib den brösligen Teig auf einen Teller und stelle ihn kalt. Nutze dieselbe Rührschüssel ohne Auswaschen für den Mandelteig.

3. Mandelteig

Verrühre 125 g weiche Butter mit 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, 3 Eiern, 125 g Mehl, dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Nutze dieselbe Schüssel wieder ohne Auswaschen für die Quarkfüllung.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

4. Quarkfüllung

Verrühre den Quark mit der Milch, 2 Eiern, der Speisestärke, 100 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Gib die Quarkfüllung auf den Mandelteig und streiche sie glatt.

5. Streuselkuchen backen

Verteile die Brombeeren über die Quarkfüllung und brösele die Streusel darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50-60 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

6. Streuselkuchen servieren

Löse den Kuchen aus dem Backrahmen, schneide ihn in gleichmäßige Stücke und bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 377 kcal |
| Kohlenhydrate | 45 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 20 g |