



Saftiger Quarkkuchen vom Blech mit Käsekuchenschicht und Streuseln



Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🥣 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	305 g
Zucker	330 g
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Speisequark, Magerstufe	500 g
Speisestärke	30 g
Schlagsahne	200 g
Zitronenpaste	1 TL
Pfirsich aus der Dose	480 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 20 x 30 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen mit 20x30 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech oder verwende eine Springform.

2. Boden und Streusel

Verrühre 225 g weiche Butter kurz mit 170 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und Salz, füge 1 Ei, Mehl und Backpulver hinzu und verknete den Teig ganz kurz. Am einfachsten geht das mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät, du kannst ihn aber auch mit den Händen verkneten. Stelle den Teig bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

Tipp: Verwende Sallys Backmehl statt normalem Weizenmehl, dieses musst du nicht sieben und auch kein Backpulver mehr dazu geben.

3. Quarkcreme

Verrühre den Magerquark mit 160 g Zucker, füge 3 Eier, Stärke, Sahne, 80 g flüssige Butter, 1 TL Vanilleextrakt und Zitronenpaste hinzu und verrühre alles zu einer glatten Creme. Achte darauf, nicht zu viel Luft einzuschlagen.

4. Kuchen füllen und backen

Gib zwei Drittel des Teiges in den Backrahmen und drücke ihn am Boden glatt und fest. Drücke den Teig am Rand etwas höher an die Form, um sie abzudichten. Fülle die Quarkcreme in die Form und streiche sie glatt. Lasse die Pfirsiche abtropfen, schneide

sie in Würfel und verteile sie über der Creme. Verteile den restlichen Teig als Streusel darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 45 Minuten, bis er gar ist. Er darf nach dem Backen noch wackeln, aber nicht mehr flüssig sein. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Schneide den kalten Kuchen zum Servieren in kleine Stücke und streue nach Belieben noch etwas Puderzucker darüber.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	392 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	19 g