

Crunchy Johannisbeer-Hafer-Käsekuchen



Streusel-Teig:

100 g Haferflocken
100 g Dinkelmehl
75 g Dinkelvollkornmehl
150 g Butter
60 g brauner Zucker
60 g weißer Zucker
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

250 g Quark (20%)
2 EL Joghurt
5 EL Milch
2 EL Zucker
1 Vanillezucker
1/2 Päckchen Puddingpulver
Johannisbeeren

Aus den Teigzutaten einen Streuselteig herstellen und die Hälfte davon in eine

Form geben. Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen und auf den Teig

geben. Johannisbeeren darauf verteilen und mit dem restlichen Streuselteig

bedecken.

Backzeit: 50-60 Minuten bei 180 Grad.

Anschließend gut auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen!