

# Quarkkuchen mit Schokostreusel vom Blech



## Einkaufsliste:

Backblech 42x29cm

Teig:

450 g Mehl

250 g kalte Butter

80 g Backkakao

180 g Zucker

2 EL Creme Fraiche

Füllung:

1000 g Speisequark (20% Fett)

4 Eier

250 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

90 g Speisestärke

250 g Creme Fraiche

60 g flüssige Butter

## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Für den Schokoteig alle Zutaten bis auf das Creme Fraiche in eine Schüssel geben und schnell zu einem krümeligen Teig verkneten, etwas Creme Fraiche hinzugeben, sodass der Teig gut knetbar und dennoch noch sehr mürbe ist.  $\frac{3}{4}$  des Teigs auf das Blech geben und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Mit einer Gabel öfter einstechen und zehn Minuten backen.

Für die Quarkfüllung alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss die flüssige Butter einrühren. Masse auf den Boden geben und den restlichen Schokostreuselteig auf der Quarkfüllung verteilen. Kuchen 30-40 Minuten bei 170°C backen. Der Kuchen sollte noch hell sein aber beim hin und her bewegen nicht mehr wackeln. Am besten über Nacht auskühlen lassen.