



Streusel-Quarkkuchen mit Apfelmus

... cremig, knusprig, frisch

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz krümelig vermengen. Etwas Joghurt hinzugeben bis der Teig zusammenkommt, er sollte nicht klebrig sein. 2/3 des Teigs auf den Boden eines Backblechs geben und gleichmäßig andrücken. Den Boden 10 Minuten backen.

Zum Rest des Teigs nach Belieben 3 Esslöffel Haferflocken hinzugeben und krümelig vermengen (geht auch ohne). Beiseite stellen.

Für die Füllung Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Stärke in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Eier verquirlen und unter die Masse heben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben.

Das Apfelmus mit einem Teelöffel in Klecksen auf die Creme geben und mit einem Holzstab etwas durchziehen und verteilen. Die Streusel darauf geben und den Kuchen bei 170 °C Umluft 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Einkaufsliste

Zutaten für ein Backblech 38x25 cm

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 190 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Msp. Salz
- 1-2 EL Naturjoghurt
- Wahlweise: 3 EL Haferflocken

Für die Füllung

- 1000 g Quark (20 % Fett)
- 200 g Mascarpone
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 20 g Mehl
- 20 g Stärke
- 5 Eier
- 350 g Apfelmus
- Puderzucker zum Bestreuen

