



Kirsch-Streuselkuchen

mit Quark

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz krümelig vermengen. Der Teig sollte nicht klebrig sein. 2/3 des Teigs auf den Boden eines Backblechs geben und gleichmäßig andrücken. Den Boden 10 Minuten backen.
2. Zum Rest des Teigs nach Belieben 3 Esslöffel Haferflocken hinzugeben und krümelig vermengen. In den Kühlschrank stellen.
3. 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.
4. Die Kirschen in eine Schüssel geben und mit dem Mehl verrühren. Kirschen auf dem Kuchen 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

Backblech 38x25 cm,

Für den Teig:

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

Für die Füllung

- 750 g Quark (20 % Fett)
- 400 g Mascarpone
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 20 g Mehl
- 20 g Stärke
- 5 Eier
- 350 g Kirschen (Sauerkirschen, gerne TK)
- 1 EL Mehl
- Puderzucker zum Bestreuen

