

Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst

Zutaten für den Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Tüte Backpulver
500 g Mehl

Zutaten für den Belag:

1 kg Quark
1 Tüte Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, nur der Saft
1 Glas Kirschen, abgetropft oder anderes Obst

Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Für den Teig alle Teigzutaten mit den Knethaken krümelig rühren. 1/4 vom Teig zurück behalten. 3/4 des Teiges gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech drücken.
3. Die Zutaten für den Belag, außer dem Obst, gut verrühren und auf den Teig streichen.
4. Den Belag mit dem Obst nach Wahl belegen, etwas in den Quark drücken und den Rest des Teiges wie Streusel darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 30 - 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.