BROMBEER STREUSELKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #128

- ANZEIGE -

Brombeeren schmecken pur schon lecker, aber in einem Streuselkuchen mit Quarkfüllung sind sie einfach perfekt. Ihr könnt den Kuchen als Blech oder auch rund backen. Für den Boden habe ich einen Mandelteig zubereitet, der passt perfekt zu den Brombeeren und der Creme. Ihr braucht für den Blechkuchen nur eine Rührschüssel und könnt diese ohne zwischendruch auswaschen für die Streusel, den Teig und die Creme verwenden.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
20 Minuten	**50 Minuten**	**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform:	eckig
Länge:	25 cm
Breite:	25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

STREUSEL VORBEREITEN

Verknete die Zutaten für die Streusel kurz, bis sich alles verbunden hat, gib den brösligen Teig auf einen Teller und stelle ihn kalt. Nutze dieselbe Rührschüssel ohne Auswaschen für den Mandelteig.

MANDELTEIG

Verrühre alle Zutaten für den Mandelteig, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Nutze dieselbe Schüssel wieder ohne Auswaschen für die Quarkfüllung.

Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

QUARKFÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten für die Quarkfüllung cremig. Gib die Quarkfüllung auf den Mandelteig und streiche sie glatt.

STREUSELKUCHEN BACKEN

Verteile die Brombeeren über die Quarkfüllung und brösle die Streusel darüber. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50-60 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

STREUSELKUCHEN SERVIEREN

Löse den Kuchen aus dem Backrahmen, schneide ihn in gleichmäßige Stücke und bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

STREUSEL:

- [ ] **70 g** Butter
- [ ] **70 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **140 g** Mehl

MANDELTEIG:

- [ ] **125 g** Butter (weich)
- [ ] **125 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **3** Eier
- [ ] **125 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **200 g** Mandeln (gemahlen)

QUARKFÜLLUNG:

- [ ] **500 g** Quark
- [ ] **100 g** Milch
- [ ] **2** Eier
- [ ] **50 g** Speisestärke
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zitronenpaste

FÜLLUNG:

- [ ] **300 g** Brombeeren

BROMBEER STREUSELKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #128

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **2 EL** Puderzucker