



HIMBEER- STREUSELKUCHEN

ZUTATEN

- 200 g** Mehl
- 90 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 1 Prise** Salz
- 120 g** Butter
- 1** Ei
- 700 g** Magerquark
- 180 g** Crème fraîche
- 140 g** Zucker
- 2 TL** Vanillezucker
- 10 g** Zitronensaft
- 4** Eier
- 2 Pack** Vanillepudding-
Pulver
- 200 g** Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen
2. Alle Zutaten bis und mit Ei in den Mixtopf geben und 7 Sek / Stufe 5 mischen
3. Die Hälfte bis 2/3 der Masse auf den Boden einer ausgebutterten Springform drücken
4. Die Springform sowie restliche Streuselmasse kaltstellen
5. Restliche Zutaten bis und mit Vanillepuddingpulver in den Mixtopf geben und 40 Sek / Stufe 4 zu einer glatten Quarkcrème verrühren
6. Die Quarkmasse in die Springform füllen
7. Himbeeren und restliche Streuselmasse darauf verteilen
8. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 70 Minuten backen
9. Anschliessend gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben