



### **Schneller Quark-Streuselkuchen mit Obst**

**Zutaten für Teig/Streusel:** 250g Butter 250g Zucker 1 PK Vanillezucker 1 Ei 500g Mehl 1 1PK Backpulver Prise Salz

**Zutaten Belag:** 1kg Magerquark 1 Tüte Vanillepuddingpulver 200g Zucker 1 Ei 1/2 Zitrone 1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen oder Kirschen

**Zubereitung:** Butter schmelzen, abkühlen lassen.

Dann die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Ei, Prise Salz, Backpulver und Mehl mit dem Knethaken in der kleinen Nixe zu Streusel verarbeiten. 3/4 der Streusel mit dem Mix N´ Scraper auf den großen Ofenzauberer geben und mit den Teigroller auf den Ofenzauberer verteilen.

Quark, Vanillepuddingpulver, Zucker und Ei in die große Nixe geben. Dann mit Microplane (R) Zester von der Zitrone Zesten in die große Nixe reiben. Die Zitrone mit dem Profi-Allzweckmesser teilen und in die Zitruspresse geben, den Zitronensaft in die große Nixe presen. Das ganze mit dem Schneebesen verrühren.

Die Masse mit dem Mix N´ Scraper auf den Streuselteig geben und mit Alles-auf-einem Streich glattziehen.

Nun das Obst Eurer Wahl auf die Masse geben und den restlichen Streusel darüber geben.. Nun das Ganze im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 35 Min goldgelb backen.

**Guten Appetit wünscht:**

**Anja Riehm-Pröpper**

**Selbstständige Direktorin**

**Pampered Chef ®**

**0163/560 35 36**