

## REZEPT FÜR QUARK-STREUSELKUCHEN



### QUARK-STREUSELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Boden und die Streusel:

- 125 g Butter
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

##### Für den Belag:

- 500 g Magerquark
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 Eier
- ½ Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 kleine Dose Mandarinenfilets



2659

#### ZUBEREITUNG

243

Kcal

je 100 g ca.

9.1

Gramm

Eiweiß

29.5

Gramm

Kohlenhydrate

9.7

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Boden Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten zu Streuseln verkneten. 2/3 der Menge in einer gefetteten Springform (28 cm Ø) verteilen und als Boden festdrücken.

2. Für den Belag Magerquark, Zucker, Eier und Puddingpulver verrühren. Mandarinen gut abtropfen lassen und vorsichtig unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, mit restlichen Streusel bestreuen. Kuchen im heißen Ofen ca. 30-40 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

#### Tipp:

Für einen Blechkuchen einfach die Zutaten verdoppeln.