



Streusel-Erdbeer-Quark Kuchen

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

200 g	Mehl	1	Ei
100 g	Butter	100 g	Zucker
1/2 Pck.	Backpulver	150 g	Erdbeermarmelade
1	Ei	200 g	Zucker
	Saft von einer halben Zitrone	125 ml	Sonnenblumenöl
250 ml	Milch	500 g	Quark
1 Pck.	Vanillepuddingpulver	250 g	Erdbeeren
100 g	Butter	100 g	Zucker
150 g	Mehl		

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Alle Teigzutaten bis auf die Marmelade zu einem Teig verkneten und in einer eingefettete 26 cm Springform ausbringen und den Rand hochdrücken. Den Teigboden dünn mit Marmelade bestreichen.

Erdbeeren putzen und der Länge nach halbieren. Für die Creme alles bis auf die Erdbeeren vermengen. In die Springform auf den Teig gießen und die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl verkneten und auf der Creme verteilen.

Den Kuchen bei 140°C ca. 80 Minuten backen.