

# Quark-Streuselkuchen



Erstellt von  
Gerät

V-ZUG AG  
Combair HSE ab 2015

## Hefeteig

---

400 g Mehl  
40 g Zucker  
21 g Hefe, frisch  
150 ml Milch  
2 Eier  
60 g Butter, Würfel, kalt  
½ TL Salz

Mehl, Zucker, Hefe, Milch, Eier in eine Rührschüssel geben und auf der niedrigsten Stufe für 2 Minuten mischen. Die kalten Butterwürfel zugeben und weiter 4 Minuten mischen. Salz zugeben und für weiter 4 Minuten mischen. Danach für 5 Minuten den Teig auf der höchstmöglichen Stufe kneten. Den Teig in der Schüssel auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

## Streusel

---

400 g Mehl  
250 g Butter, kalt  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Eiweiss

Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Streusel zu einem Teig kneten. Streuselteig zu drei Teigkugeln formen und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

## Quarkfüllung

---

4 Eier  
1 Eigelb  
100 g Zucker



1 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Maisstärke  
1 Zitrone, Saft und Schale  
750 g Rahmquark  
500 g Halbfettquark

Eier, Zucker, Stärke und Vanillezucker in eine Schüssel geben und kurz verühren.  
Restliche Zutaten für die Quarkfüllung zur Eimischung geben und gut verrühren.

## Streuselkuchen

---

### **Garraum auf 180°C mit Pizza Plus (vor)heizen**

Kuchenblech einfetten. Hefeteig auf wenig Mehl auswallen und auf dem Kuchenblech auslegen. Hefeteig am Rand hochziehen und Quarkfüllung darauf verteilen. Den gut gekühlten Streuselteig gleichmässig über den Quarkbelag an einer groben Raffel reiben. Blech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

**Pizza Plus 180°C während 30 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

