Quark-Streuselkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	25
Gerät	Combair SE 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 höchstmöglichsten 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 PizzaPlus (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

PizzaPlus 180 °C während 30 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019