

# QUARK-STREUSELKUCHEN MIT OBST

Irmgard Danner

## Zutaten:

### Teig:

250g Butter  
200g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
500g Mehl  
1 Pk Backpulver

### Belag:

1kg Quark  
1 Pk Vanillepuddingpulver  
1 Ei  
200g Zucker  
abgeriebene. Schale einer ½ Zitrone

Obst nach Belieben: Äpfel, Pflaumen, Aprikosen,  
Heidelbeeren, Stachelbeeren ect.

## Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Streuselteig herstellen und 2/3 auf ein gefettetes Backblech drücken.

Die Zutaten für den Belag verrühren und auf den Streuselboden verteilen. Evt. Obst darauflegen.  
Mit restlichen Streuseln bestreuen.

Bei 190°C ca. 40 – 50 min backen.