

## **Pfirsich-Quarkkuchen**

Für alle Liebhaber von Streuselkuchen. Die Pfirsiche können auch durch anderes Obst ausgetauscht werden.

### **Zutaten für 1 Kuchen:**

- ▶ 300 g Dinkelmehl
- ▶ 175 g Butter
- ▶ 125 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ▶ 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- ▶ 1 Dose Pfirsiche (850 ml)
- ▶ 1 unbehandelte Zitrone
- ▶ 150 g Butter
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 500 g Magerquark
- ▶ 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver



### **Zubereitung:**

- ▶ Mehl, Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten.
- ▶ Eine Springform gut fetten. 2/3 der Streusel in die Form geben und auf dem Boden andrücken.
- ▶ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen.
- ▶ Die Schale der Zitrone fein abreiben und die Zitrone auspressen.
- ▶ Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft, Zitronenschale dazu geben und alles miteinander verrühren. Eier nach und nach unterrühren.
- ▶ Quark und Puddingpulver unter die Eiercreme heben und miteinander verrühren.

- ▶ Die Pfirsiche auf den Streuselboden verteilen. Die Quarkcreme darüber geben und gleichmäßig verstreichen.
- ▶ Die restlichen Streusel darüber geben.
- ▶ Im Backofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.