FAMILIEN-KÄSESTREUSELKUCHEN

Backofen: **200° C Ober-/Unterhitze**
Zeit: **ca. 40 min**
Zubehör: **großer Ofenzauberer "James"**

Zutaten:

Teig:
250 g weiche Butter
190 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
1 P. Backpulver
500 g Weizenmehl Typ 550

Belag:
1 kg Magerquark
1 P. Vanillepudding-Pulver
170 g Zucker
1 Ei
Saft + Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Außerdem:
1 Glas Kirschen
4 -5 Pfirsichhälften aus der Dose

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Großen Ofenzauberer "James" hauchdünn einfetten.

Kirschen und Pfirsiche abtropfen lassen.

Alle Zutaten für den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und von Hand zu einem Streuselteig verarbeiten.

2/3 des Streuselteiges auf dem James verteilen und mit dem Teigroller ausrollen. Dabei einen Rand hochziehen.

Alle Zutaten für den Belag in die große Nixe füllen und mit einem Schneebesen gut verrühren.
Quarkmasse mithilfe des kleinen Streichers gleichmäßig auf dem Streuselteig verteilen.

1/3 mit Kirschen, 1/3 mit gewürfelten Pfirsichen belegen.

Restliche Streuselmasse auf das letzte Drittel und dem Obst verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 40 min backen.

Langsam abkühlen lassen (am besten Backofentür nur einen Spalt breit öffnen und einen Holzkochlöffel dazwischen klemmen).

PC SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Direktorin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

LECKERES MIT PAMPERED CHEF