

## Quarkkuchen mit Streusel

für eine Springform von 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten

### Teig

**250 g Butter** in einer Schüssel weich rühren

**100 g Zucker**

**1 Teelöffel Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**2 Eigelbe**

**375 g Mehl**

**1 Esslöffel Backpulver**

1. Butter in einer Schüssel weich rühren. Zutaten bis und mit Eigelbe begeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
2. Mehl und Backpulver begeben, zu einem weichem Teig zusammenfügen, ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Die Hälfte des Teiges für Streusel kühl stellen. Den restlichen Teig ebenfalls halbieren. Die Hälfte auf dem Formenboden auswallen, Formenrand anbringen. Restlichen Teig als Rolle an den Rand legen, mit den Fingerspitzen andrücken, bis zum Formenrand hochziehen. Teigboden mit Gabel einstechen, Form ca. 15 Min. kühl stellen.

### Belag

**2–3 säuerliche Äpfel**, z. B. Boskoop, geschält, in Schnitzchen

**750 g Magerquark**

**300 g Rahmquark**

**200 g Zucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**1 unbehandelte Zitrone**, abgeriebene Schale und Saft

**2 Eier**

**2 Eiweisse**, verklopft

**50 g Maizena**

1. Äpfel auf dem Teigboden verteilen.
2. Quark und alle Zutaten gut verrühren, über die Äpfel geben, glatt streichen. Beiseite gelegten Teig von Hand zu Streusel reiben, dicht auf der Füllung verteilen

**Backen:** ca. 85 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank, ca. 4 Tage. Am besten schmeckt der Kuchen nach ca. 2 Tagen.

**Tipp:** Quarkmasse mit Tonkabohnen aromatisieren.

