

Pfirsich-Käsekuchen mit Streuseln

Teig:

250 g Butter
220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1 Pck. Backpulver
500 g Mehl

Füllung:

1 kg Quark
1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon

Belag:

1 gr. Dose Pfirsiche
(wahlweise Kirschen oder
Mandarinen)



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig alle Zutaten in der großen Nixe miteinander verkneten.

$\frac{3}{4}$ der Teigmasse im großen Ofenzauberer verteilen und mit dem Teigroller ausrollen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren.
(im TM: **1 min./Stufe 3**)

Quarkmasse mit dem kleinen Streicher über dem Boden verstreichen.
Dosenpfirsiche in Stückchen schneiden und darüber verteilen.
Aus dem restlichen Teig Streusel über die Quark-Pfirsich-Masse streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **35-40 min.** backen.

Der Kuchen schmeckt am besten gut gekühlt, ggf. am Tag vorher schon backen.