

Streuselkuchen mit Quark – Ölteig

Zutaten Teig:

200g gut ausgepresster Quark
6 EL Milch
1 Ei
8 EL (1/8 ltr.) Speiseöl
100g Zucker
1 Päck. Vanillin – Zucker
1 P Salz
400g Mehl
1 Päck. Und 2 gestr. TL Backpulver
5 Äpfel oder Birnen (in Stücke oder Scheiben, etwas Canela, 1 Schuss Anissnaps)

Zubereitung:

Den Quark mit Milch, Ei, Öl; Zucker, Vanillin – Zucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte mit dem Mehlgemisch verrühren. Den Rest mit der Hand kneten. Auf einem tiefen Backblech ausrollen.

Zutaten Streusel:

400g Mehl
250g Zucker
250g Butter
1 Päck. Vanillin – Zucker
1 MS gemahlener Zimt, evtl. 1 MS Anis

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, V.- Zucker und Zimt vermischen. Die Butter in kleine Flöckchen dazugeben. Alle Zutaten mit der Hand zu Streusel kneten und auf den Teig verteilen.

Backzeit: 30 – 35 Minuten bei 170° im Heißlufttherd

Zwischen Grundteig und Streusel auch 1 – 1½ Kg gezuckerte klein geschnittene Äpfel oder Birnen geben.

Die Backzeit kann sich bei Zugabe von mehr Obst oder gedünstetem Obst verlängern.

jb