



Leckere Rezeptidee

Quark-Streuselkuchen

Zutaten Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 g Dinkelvollkornmehl mikrofein
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten Belag:

- 1 kg Quark
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 1/2 Zitrone (nur die abgeriebene Schale)

Zubereitung Streuselteig:

Aus den Zutaten einen Streuselteig herstellen und 2/3 auf ein gefettetes Backblech drücken.

Zubereitung Belag:

Diese Zutaten verrühren und auf den Teig streichen. Mit Obst belegen und mit den restlichen Streuseln bestreuen. Bei 190° C ca. 40-45 min backen.

Tipp: Sie können fast alle Obstarten verwenden und variieren.



*Viel Erfolg beim Kochen und Backen
... wünscht Ihre Winkler-Mühle!*

Winkler Mühle • Dorfstraße 1 • 91189 Gustenfelden
Telefon 09122 831855 • Fax 09122 831857 • laden@winkler-muehle.de
www.winkler-muehle.de