



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Pfirsich-Quark-Streusel

20 x 30 eckige Form

Ofen auf 170° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 225 g weiche Butter
- ☺ 170 g Zucker
- ☺ 400 g Mehl
- ☺ 1 TL Vanilleextrakt
- ☺ 1 Ei M
- ☺ 1 P. Backpulver
- ☺ 1 Prise Salz

...und das für die Füllung:

- ☺ 500 g Magerquark
- ☺ 160 g Zucker
- ☺ 200 ml. Sahne
- ☺ 80 g flüssige Butter
- ☺ 30 g Stärke
- ☺ 3 Eier M
- ☺ 1 TL Vanilleextrakt
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb

... und natürlich eine Dose Pfirsiche (480 g Abtropfgewicht)





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Teig: mit dem Mixer die weiche Butter kurz mit dem Zucker, dem V-Extrakt und dem Salz verrühren
- ☺ Ei, Mehl und Backpulver kurz dazu mixen, dann zur Seite stellen
- ☺ Füllung: Quark mit Zucker, Eier, Stärke, Sahne, flüssige Butter, Van-Extrakt und Z-Abrieb kurz verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist
- ☺ Backform mit Backpapier auslegen, fetten, 2/3 des Teiges einfüllen, am Boden glattdrücken, am Rand etwas höher ziehen, um den Kuchen damit abzudichten
- ☺ Quarkcreme einfüllen und glattstreichen
- ☺ Pfirsiche abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen
- ☺ den restlichen Teig als Streusel über der Masse verteilen
- ☺ 45 Minuten backen. Der darf noch etwas wackeln, aber nicht mehr flüssig sein
- ☺ aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen
- ☺ mit Puderzucker bestäuben, in handliche Stücke schneiden und auf einer Kuchenplatte anrichten