

Quark-Streusel-Kuchen

Streusel

500 g Mehl
250 g Zucker
2 Vanillinzucker
Saft von 2 Zitronen
250 g Margarine
1 P. Backpulver
2 Eigelb

Quarkfüllung

250 g Margarine
400 g Zucker
2 Vanillinzucker
2 EL Grieß
8 Eier
1.500 g Magerquark

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl in eine Schüssel geben, darauf Zucker, Zitronensaft, Eigelb und die geschnittene Margarine hinzufügen.

Mit dem Knethaken des Handrührgerätes Streusel bereiten. Eine Backblech – Fettpfanne - einfetten. Die Hälfte der Streusel auf den Boden der Form geben.

Zucker, Margarine und Eigelb schaumig rühren. Den Grieß und Quark darunter geben, gut durcharbeiten. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Die Quarkmasse in die Form geben, die restlichen Streusel darauf verteilen, den Kuchen in den vorgeheizten Ofen schieben - mittlere Schiene.

200 Grad ca. 60 bis 70 Minuten..