

Quark-Streuselchen mit Obst

Zutaten:

Hefeteig:

¾ - 1 Würfel	Hefe
ca. 185 ml	lauwarme Milch
60 g	Zucker
375 g	Mehl
1	Ei
60 g	zimmerwarme Butter
etwas	Zitronenschale
1 Prise	Salz

Belag:

3	Eier
1	Zitrone unbehandelt
100 g	Butter
100 g	Zucker
500 g	Quark
125 ml	Milch
3 EL	Mehl
1 kg	Obst der Saison (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, ...)

Streusel:

200 g	Mehl
140 g	Butter
140 g	Zucker
etwas	Zimt



Zubereitung:

Mehl und Zucker vermischen. Hefe mit einem Teil der warmen Milch und etwas Zucker verrühren. Stehen lassen, bis die Hefe anfängt sich zu vermehren. Die übrigen Zutaten und die Hefe zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sich ca. verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Belag zubereiten: Eier trennen, Eigelb zur Seite stellen und Eiweiß mit 2 EL Zucker zu Eischnee schlagen. Zitronenschale fein abreiben.

Butter schaumig rühren und restlichen Zucker einrieseln lassen und nach und nach die Eigelbe unterrühren. Quark, Milch, Mehl und Zitronenschale nacheinander zugeben und unterrühren. Eischnee unterheben.

Für die Streusel alle Zutaten mischen und zu Streuseln kneten.

Hefeteig rechteckig auswellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Rand hochdrücken und die Teigplatte einstechen.

Gewaschene und vorbereitete Beeren auf dem Kuchen verteilen und die Quarkmasse darüber geben. Anschließend die Streusel darauf verteilen.

Bei 175° - 200° C Umluft ca. 40 – 50 Minuten backen und abkühlen lassen.

Zum Servieren in kleine Quadrate schneiden.