Heidelbeer-Streuselkuchen

Kuchen

Zutaten (20 Stück)

» 150g Halbfettmargarine
» 2 TL Backpulver
» 225g Magerquark
» 300g Mehl
» 60g Zucker
» 1kg (TK) Heidelbeeren
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 100g Mehl
» 4 EL Zucker
» 40g gem. Mandeln
» 50g kalte Halbfettmargarine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 300g Mehl, Backpulver, 60g Zucker, Quark und 150g Margarine zu einem Mürbeteig kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einem mit Backfolie ausgelegten Blech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200°C 15 Minuten vorbacken. Auskühlen lassen.

2. Für den Belag Heidelbeeren antauen und gut abtropfen lassen. Aus 100g Mehl, 4EL Zucker, Vanillinzucker, Mandeln und 50g kalter Margarine mit einem Knethaken Streusel zubereiten.

3. Heidelbeeren auf dem Teigboden verteilen und mit Streusel besteuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

angelegt am: 04.08.2006 Rezept-Nr: 2129

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke