



HIMBEER-STREUSELKUCHEN

Zutaten:

Für eine ca. 26×36 cm Backform

Für den Teig:

240 g Butter

320 g Dinkelmehl

90 g gemahlene Hasel-nüsse

100 g Zucker

2 TL Vanille-Extrakt (altern. das Mark einer halben Vanilleschote)

2 Eier

6 EL Milch

1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:

500 g Speisequark (40%)

2 gestr. EL Vanillepuddingpulver

80 g Zucker

2 Eier

2 EL Zitronensaft

Zum Garnieren:

500 g Himbeeren

4 EL gehobelte Haselnüsse

Puderzucker

Zubereitung:

120 g Butter schmelzen. 150 g Mehl, 60 g Haselnüsse und 40 g Zucker in einer Rührschüssel vermengen, die flüssige Butter hinzugeben und mit den Knethaken eines Rührgerätes oder einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

Die Himbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die restliche Butter mit 60 g Zucker und Vanille-Extrakt cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. 170 g Mehl mit 30 g Haselnüssen und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und unterrühren.

Die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig aufstreichen. Für die Quarkschicht, alle Zutaten mit einem Rührgerät verquirlen und die Masse auf dem Teig streichen.

Mit 400 g Himbeeren belegen. Die Streusel und gehobelten Haselnüsse darauf verteilen und 50-60 min. goldbraun backen. Auskühlen lassen, mit den restlichen Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.