

"Quarkkuchen mit Waldfrucht" von V. Rabe, Westerholz

Quark-Öl-Teig:

180 g Magerquark

75 ml Milch

90 ml Speiseöl

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

300 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz

Füllung:

450 g TK-Früchte-Mix (Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)

1 P. Vanillezucker

75 g weiße Schokolade

25 g gem. Mandeln

Streusel:

200 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter

TK-Früchte in ein Sieb zum Auftauen geben. Aufgetaute Früchte mit dem Vanillezucker mischen.

Aus den Zutaten "Quark-Öl-Teig" einen Teig herstellen.

Eine Springform Ø 26 cm leicht einfetten und den Teig auf den Boden geben.

Weißer Schokolade mit einer Küchenreibe fein reiben und mit den gemahlten Mandeln mischen.

Mischung auf den Teig streuen.

Anschließend die Früchte einfüllen und gleichmäßig verteilen.

Streusel zubereiten und auf den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze 45-50 min backen.