

## "Beerenschnitten mit Quark" von V. Rabe, Westerholz

### **Boden:**

**4 Eier**

**220 g Butter**

**200 g Zucker**

**1 P. Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**350 g Weizenmehl**

**1 P. Backpulver**

### **Belag:**

**200 g Himbeeren**

**200 g Blaubeeren**

**500 g Magerquark**

**150 g Joghurt**

**125 g Zucker**

### **Streusel:**

**300 g Mehl**

**100 g Zucker**

**175 g Butter**

Himbeeren und Blaubeeren waschen.

Eier, Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Quark, Joghurt und Zucker mit einem Schneebesen cremig rühren.

Streusel zubereiten.

Ein Backblech einfetten.

Teig gleichmäßig aufstreichen. Quarkcreme darauf geben. Früchte darauf verteilen und mit den Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze 35 min backen.

Den ausgekühlten Kuchen in Schnitten schneiden.