

## Schneller Quark - Streusel - Kuchen mit Obst

### Zutaten Teig:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

### Zutaten Belag:

- 200g Zucker
- 1 Ei
- ½ Zitrone (Saft davon)
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1kg Quark
- Obst nach Wahl (z. B. Ein Glas Kirschen, abgetropft)

### Zubereitung:

- Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen
- alle Teigzutaten mit Knethaken krümelig rühren
- ¾ des Teiges gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech drücken
- Zutaten für den Belag, außer dem Obst, gut verrühren und auf den Teig streichen
- Belag mit dem Obst nach Wahl belegen und den Rest des Teiges wie Streusel darauf verteilen
- im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 30-35 Minuten auf der mittleren Schiene backen