

Quark-Streuselkuchen

Mürbeteig:

- 400 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 EL Wasser

Alles mischen, gut verkneten und als Kugel in den Kühlschrank stellen.

Äpfel (Menge nach Grösse variierend) schälen und in Spalte schneiden.
Den Mürbeteig ausrollen und auf ein Backblech legen (mit Backpapier)

- 500 g Rahmquark
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- verrühren und auf dem Mürbeteig verteilen
- Apfelschnitze darauf legen

Streusel:

350 g Mehl und 200 g Zucker vermischen

200 g Butter zerlassen und mit einer Gabel zum Zucker und Mehl geben. Vorsichtig mischen, so dass Klümpchen entstehen.

Die Streusel mit der Hand auf dem Kuchen verteilen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten backen.

Bon Appetit!