

Himbeer-Quark-Schnitten

Diese Schnitten sind einfach ein Traum. Ich habe ein Backblech mit der Größe 35cmx25cm benutzt.

Zutaten für den mittelfesten Rührteig:

300g Mehl
2 TL Backpulver
Ca. 50ml Milch
120g Butter
120g Zucker
3 Eier
1 P. abgeriebene Zitronenschale

Für den Quarkbelag:

250g Quark
200g Schmand
30g Zucker
1 P. Backfeste Puddingcreme
30ml Milch
1 Eßl. Öl
2 Eier

Für die Himbeeren:

250g Himbeeren
50g Zucker

Für die Streusel:

250g Mehl
150g Butter
125g Zucker
100g Marzipan

Zubereitung:

Wir fangen mit den Himbeeren an. Hierzu gebt Ihr diese in einen Topf und lasst sie gemeinsam mit dem Zucker einmal schön aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

Für den Teig werden die Butter und der Zucker sehr schaumig gerührt. Dann gebt Ihr die Eier einzeln dazu und rührt sie gut unter. Nun die abgeriebene Zitronenschale kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Eier-Masse rühren. Den Teig nun auf Euer vorbereitetes Backblech drücken.

Für den Quarkbelag verrührt Ihr alle Zutaten, außer die Puddingcreme, bis Ihr eine glatte Masse habt. Dann rührt Ihr die Backfeste Puddingcreme ein.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben, den Marzipan fein reiben (am besten vorher ½ Stunde ins Gefrierfach legen) und alles mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten.

Nun gebt Ihr die Quarkmasse auf den Teig, hierüber die Himbeeren und anschließend die Marzipanstreusel.

So wird der Kuchen nun bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten gebacken. **Gutes Gelingen!**

