

Schneller Streuselkuchen mit Quark-Öl-Teig

Zutaten für 1 Blech:

Für den Quark-Öl-Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 300 g Magerquark
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 6 EL Milch



Für Jennys Streuselteig

- 250 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Ceylon-Zimt

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Backanleitung

1. Gib alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in eine Schüssel und knete sie gut durch.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Teig gleichmäßig darauf aus.
3. Wenn du Obst verwenden möchtest, dann verteile es nun auf dem Boden.
4. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Gib alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und knete sie gut durch. Verteile die Streusel auf dem Quark-Öl-Teig.
6. Backe den Streuselkuchen nun für etwa 20 Minuten bis er goldgelb ist.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

