

STREUSELKUCHEN MIT JOHANNISBEEREN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



61 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

Für den Hefeteig

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 21 g frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 100 ml Milch (lauwarm)



Für die Quarkschicht

- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Frischkäse

Für die Streusel

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch in einem Topf lauwarm und löse Zucker, Butter, Hefe und eine Prise Salz darin auf.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel, forme eine Mulde und gieße die Hefemilch und das Ei hinein. Knete einen Hefeteig. Stelle ihn abgedeckt für eine Stunde an einen warmen Ort.
3. Verrühre den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker und Frischkäse.
4. Knete aus Mehl, Butter, Zucker und Salz einen Streuselteig.
5. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Hefeteig darauf aus. Streiche den Quark

darauf und verteile die Johannisbeeren darüber. Krümel die Streusel über die Beeren.
6. Backe den Johannisbeerkuchen mit Streuseln für 40 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.