

Streuselkuchen mit Johannisbeeren

Zutaten:

Für den Hefeteig

- 400 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Frischhefe (0,5 Würfel 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. Gib die Milch in einen Topf und erwärme sie lauwarm. Gib den Zucker, die Butter, die Hefe und eine Prise Salz dazu und rühre, so dass sich alles auflöst.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel, forme eine Mulde und gieße die Hefemilch hinein. Füge das Ei hinzu und knete einen Hefeteig. Stelle ihn abgedeckt für eine Stunde an einen warmen Ort.
3. Verrühre für 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.

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

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

