

Käsekuchen mit Obst und Streusel

Backblech mit einem Mürbteig aus 450 gr. Mehl, 2 Eiern, 220 gr. Butter und 180 gr. Zucker belegen.

Darauf streicht man die Quarkcreme, für die 1 Pk. Vanillepudding mit ½ Liter Milch aufgekocht und nach dem Abkühlen mit 500 gr. Magerquark, 2 Eiern und Zucker verrührt werden.

Darauf wird das Obst verteilt, je nach Jahreszeit Rhabarber, Kirschen, Brombeeren o.a.. Schmeckt sogar mir Ananasstücken oder Mandarinen aus der Dose.

Dann wird der Kuchen mit Streusel aus 150 gr. Butter, 150 gr. Zucker und 200 gr. Mehl bestreut.

Bei 160 Grad 40 – 50 Minuten backen.