

Zutaten Teig:

375g Weizenmehl
1 TL Backpulver
175g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier

Zutaten Belag:

750g Quark
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
100g Zucker
500 Sauerkirschen

Zutaten Streusel:

200g Weizenmehl
1 Prise Salz
150g Butter
150g Zucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Salz und Eier zu einem Mürbteig verarbeiten und kühl stellen. Auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen. Quark, Puddingpulver, Ei, Zucker und Salz verrühren und auf dem Boden verteilen. Die Sauerkirschen daraufgeben. Mehl,

Butter, Zucker und Salz zu Streuseln verarbeiten, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und backen.

Einstellung:

Combi Dampfgarer, Heißluft, 170°C-190°C
Einschubebene 1 Blech: 3. von unten
2 Blech: 2. und 4. von unten
Zeit 35-45 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf