

Schneller Quarkkuchen mit 500 g Quark



Springform vorbereiten

Zu Beginn die Springform einfetten und gründlich mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Streuselteig zubereiten

Butter in Stückchen schneiden und mit allen anderen Zutaten für den Streuselteig in eine Schüssel geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Boden in die Springform geben

Nun zwei Drittel des Streuselteigs als Boden in der Springform verteilen und andrücken. Dabei auch am Rand leicht mit hochziehen.

Quarkmasse zubereiten

Für die Quarkmasse Ei und Zucker cremig rühren. Anschließend Quark, Zitronensaft unterrühren.

Puddingpulver einrühren

Danach Puddingpulver einsieben und verrühren.

Quarkkuchen mit 500 g Quark backen

Nun die Quarkmasse in die Springform füllen. Den übrigen Streuselteig in kleinen Stückchen über dem Quarkkuchen verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden muss der Quarkkuchen vollständig abkühlen.

Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Streuselteig:

150 g kalte Butter

300 g Mehl

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Eine Prise Salz

Für die Quarkmasse:

1 Ei

190 g Zucker

500 g Magerquark

**1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille**

2 EL Zitronensaft

Nach Belieben 40 g Rosinen