





Pfirsichkuchen mit Quark-Streusel-Decke

Ein fruchtiger Streusel-Quarkkuchen mit Pfirsichen für die Kaffeetafel

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (33 x 23 cm):
Fett

Streuselteig:

1 Backm. Dr. Oetker
Streuselkuchen
100 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)

Obstbelag:

960 g Pfirsiche (Abtropfgew.)

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Quarkbelag:

500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
4 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 100 ml abmessen. 3/4 der Pfirsiche in je 4 Spalten schneiden. Die übrigen in feine Spalten schneiden und beiseitelegen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. **Hinweis:** Zunächst entstehen feine Streusel, mit längerer Rührzeit werden die Streusel gröber. Gut die Hälfte der Streusel in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rührteig auf dem Streuselteigboden verstreichen.

4 Obstbelag:

3/4 der Pfirsichspalten auf dem Rührteig verteilen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

5 Quarkbelag:

Quark, Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei), Vanillin-Zucker, Ei, Zitronensaft und Pfirsichflüssigkeit in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren. Quarkmasse auf dem Kuchen glatt verstreichen. Übrige Pfirsichspalten auf der Quarkmasse verteilen. Restliche Streusel gleichmäßig darauf verteilen und die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

- 6 Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen, Kuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.