



Beeren Streuselkuchen

mit Vanille-Quarkfüllung

ERGIBT EINE TARTE FORM VON 26CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 60MIN.

BACKZEIT: CA. 45MIN.

ZUTATEN

Für den Boden:

- 400g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 200g Butter, kalt
- 5 EL Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier

Für die Creme:

- 500ml Milch
- 2 Eigelb
- 25g Speisestärke
- 80g Zucker
- 1 Stk. Vanilleschote
- 250g Magerquark
- 220g Walbeermischung TK

zum bestäuben:
evtl. Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Für den Mürbeteig, das Mehl, Salz und die Butter in einer Schüssel gleichmässig krümelig verreiben. Zucker, Vanille und die Eier dazu mischen. Nur so lange rühren bis die Zutaten miteinander vermischt wurden. Ca. 1/3 der noch Krümeligen Masse für die Streusel zur Seite stellen. Der restliche Teig zusammenfügen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gefettete Tarteform legen. Im Kühlschrank für mind. 30min. kühl stellen.

2. Schritt

Für die Vanillecreme, die Eigelbe mit ca. fünf Esslöffeln der Milch, Stärke und Zucker verquirlen und zur Seite stellen. Die restliche Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Ein Teil der Milch zur Eigelb-Mischung geben gut durch rühren und sofort zur heissen Milch zurück geben. Mit einem Schneebesen unter ständigem rühren für ca. 1min. köcheln lassen. Die fertige Vanillecreme in eine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Komplet abkühlen lassen.

3. Schritt

Die abgekühlte Vanillecreme mit dem Quark mischen. Auf den Mürbeteigboden gleichmässig verteilen, die gefrorenen Beeren auf der Tarte verteilen, anschliessend die Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten **Ofen bei 175°C O/U** für ca. 45min.backen. Komplet abkühlen lassen, ausformen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

