



Krümekuchen

Zutaten

Für den Boden, Rand und Streusel

400 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
125 g Butter
150 g Zucker
1 Ei

Für die Füllung

500 g Quark
3 Eier
150 g Zucker
2 EL Grießmehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Glas Kirschen

Zubereitung für den Boden, Rand und Streusel



Den Backofen auf 190° vorheizen.



Die Butter mit einem Mixer schaumig rühren, das Ei und Salz dazu geben.



Danach den Zucker löffelweise verrühren.



Zum Schluss das Backpulver und Mehl vermischen und ebenfalls löffelweise unterrühren, sodass feine Streusel entstehen.

Zubereitung für die Füllung



Die angegebenen Zutaten mit einem Handmixer verrühren und die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.



Zum Schluss die Kirschen und die Füllung mit einem Löffel vermischen.



Die Springform mit Öl/Butter gut einfetten.



2/3 des Teiges für den Boden und Rand verwenden.



Dabei die Streusel mit den Fingern am Rand und Boden fest andrücken, sodass eine glatte Fläche entsteht.



Danach die Quarkfüllung auf den Teig geben und die restlichen Streusel auf der Quarkmasse gleichmäßig verteilen.



Den Kuchen bei 190° ca. 45 Minuten goldbraun backen.



Den Kuchen 1h in der Form erkalten lassen und danach den Kuchen aus der Springform nehmen und auf ein Kuchengitter setzen.



Besonders köstlich schmeckt der Kuchen mit einer kleinen Portion frische Sahne.

Gutes Gelingen und viel Spaß!
Euer OHA!-Team