

Hier und heute

Pfirsich-Quark-Streuselkuchen

Mit seinem Pfirsich-Quarkstreusel verrät Konditormeister Marcel Seeger, wie Streuselkuchen prima mit Frucht und einer cremigen Füllungen verfeinert werden kann.

Das Rezept

Pfirsich-Quark-Streuselkuchen

von Marcel Seeger, für einen Tortenring/ eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

- 240 g Butter, Zimmertemperatur
- 140 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 360 g Mehl (Typ 550)
- 10 g Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Salz vermischen. Backpulver und Mehl vermischen und mit der Butter-Zuckermischung zu Streusel verkneten. Den Tortenring von innen mit ein wenig Butter einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Alternativ kann auch eine Springform verwendet werden. Von der Streuselmenge 400 g in den Tortenring einfüllen, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken, sodass sich ein geschlossener Teigboden ergibt. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Pfirsiche

- 1 große Dose Pfirsiche (ca. 480 g)

Zubereitung

Die Pfirsiche abtropfen lassen und die Pfirsichhälften in den Tortenring auf den Streuselboden legen.

Zutaten für die Quarkfüllung

- 500 g Magerquark
- 160 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 10 ml Zitronensaft
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 150 g flüssige Butter

Zubereitung

Magerquark, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronensaft verrühren. Flüssige Butter unterrühren, dann die Eier und zuletzt das Puddingpulver unterrühren. Die fertige Füllung in den Tortenring auf die Pfirsiche geben und glattstreichen. Die restlichen Streusel darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 40- 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Kuchen im Ring abkühlen lassen und diesen dann vorsichtig entfernen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker besieben oder mit Pfirsichstreifen ausdekorieren.