

Hier und heute



Schneller Himbeerstreuselkuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht einen saftigen Himbeerstreuselkuchen. Mit Quark-Öl-Teig gebacken, ist er ruckzuck fertig.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein Backblech 20x30cm oder eine Springform 26cm

Zutaten für klassische Streusel

- 80 g Zucker
- 80 g kalte Butter
- 3 Prisen Salz
- 150 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630

Zutaten für den Teig

- 90 g Quark, Magerstufe
- 1 Ei
- 100 g neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 40 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 60 g Milch
- 260 g Mehl
- 7 g Backpulver
- 400 g Himbeeren, frisch oder TK

Zubereitung

Für die Streusel Butter, Zucker und Salz mit den Händen verkneten. Das Mehl dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln fertigkneten. Kaltstellen.

Magerquark mit Ei, Öl und Milch mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken oder in der Küchenmaschine verarbeiten. Mehl mit Backpulver vermengen und mit Zucker und Salz zur Ölmischung geben. Ca. 20 Sekunden verkneten.

Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mehlieren. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Teig auf das Backblech geben und auf die Größe des Blechs drücken. Die Himbeeren darauf geben, danach die Streusel. Ca. 20 Minuten backen. Nun den Backofen auf 160°C runterschalten und weitere 20 bis 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen und mit etwas Schlagsahne servieren.

Tipp: Für ein ganzes Backblech die Zutatenmenge verdoppeln.