

RENEKLODEN-STREUSELKUCHEN

(Für eine 20cm-Springform)

Zutaten

Für den Teig und die Streusel

- 125g Butter
- 270g Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
- 100g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Msp. Zimt
- 1 Ei

Für die Creme

- 1 Ei
- 40g Zucker
- 20g Vanillepuddingpulver
- 250g Magerquark
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem

- 300g Renekloeden

Zubereitung

Die Renekloeden waschen, halbieren und entsteinen.

Für den Teig die Butter schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Zimt mischen. Das Ei und die Butter hinzugeben und mit den Knethaken des Rührgerätes zu Streuseln verarbeiten. 3/4 der Streusel in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (20cm) drücken und dabei auch einen Rand hochziehen und festdrücken. Er sollte etwa 1,5cm unter dem Springformrand enden. Die Renekloeden auf dem Boden verteilen.

Für die Quarkcreme das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen. Vanillepuddingpulver, Quark und Zitronensaft unterrühren. Die Creme auf die Renekloeden gießen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Den Streuselkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. In der Form etwa eine Stunde stehenlassen, aus der Form lösen und anschließend einige Stunden oder über Nacht komplett auskühlen lassen. Wenn ihr ihn zu früh anschneidet, ist die Creme noch nicht gestockt und läuft aus dem Kuchen!

