

Cremiger Streuselkuchen mit Quark und Mandarinen



Mürbteig:

250g weiche Butter

200g Zucker

1pk. Backpulver

1 Ei

550g Mehl

{Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig verkneten. Auf einem Backform 24x35cm verteilen.}

Für die Streusel eine Handvoll Teig zur Seite stellen und zerkleinern. Ihr könnt auch gerne 2 EL Mehl dazugeben.

Für die Füllung:

1kg Quark

400ml Sahne

250g Zucker

Vanille Aroma

1pk. Vanillepuddingpulver

2 Eier

Außerdem:

2 Dosen Mandarinen

{Alle Zutaten gut vermischen und auf den Teig verteilen. Mandarinen und Streusel verteilen}

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober/Unterhitze für ca. 40min backen.