

# Quark-Streuselkuchen mit Powidl/Pflaumenmus

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/11/17/quark-streuselkuchen-mit-powidl-pflaumenmus/](https://happy-mahlzeit.com/2020/11/17/quark-streuselkuchen-mit-powidl-pflaumenmus/)

## Zutaten für 1 Backblech

### Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1/8 Liter Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 EL Mandellikör oder Rum
- Salz
- 1 Msp. Vanillemark
- Zitronenschale
- 50 g weiche Butter
- flüssige Butter für das Blech
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung:

Die Milch auf ca. 30°C erwärmen. Die Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, Eigelbe, Mandellikör oder Rum, 1 Prise Salz, Vanillemark und Zitronenschale zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Die weiche Butter dazu und alles weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Das Backblech mit der flüssigen Butter einfetten. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und das Blech damit auslegen.

### Für den Belag:

- 400 g Quark
- 400 g Powidl/Pflaumenmus
- 1 EL Rum
- Zimtpulver
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Powidl mit Rum und 1 Prise Zimt verrühren und auf den Hefeteig streichen. Quark mit Ei, Zucker und Zitronensaft cremig rühren und gleichmäßig auf die Powidlschicht streichen.

### **Für die Streusel:**

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimtpulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 150 g Mandelstifte

### **Zubereitung:**

Mehl, Zucker, Butter, Salz, Zimt und Vanillemark zu Streuseln verkneten. Die Mandelstifte untermengen.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Streusel gleichmäßig auf der Quarkschicht verteilen. Den Kuchen 30 Minuten gehen lassen. Dann auf mittlerer Schiene 30 – 40 Minuten goldbraun backen.

Rezept: Alfons Schuhbeck