

# KÄSE-APFEL STREUSELKUCHEN

Für 12 Stücke

## Streusel:

250g Mehl; und etwas zusätzliches zum darüberstreuen

80g Zucker

1Päck Vanillezucker

125g Butter

## Füllung:

400ml dickflüssiges Apfelmuß

150g Butter

80g Zucker

1Päck Vanillezucker

1 EL Zitronensaft

2 Eier

500g Magerquark

1Päck Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 500ml Milch)

**1.** 400ml dickflüssiges Apfelmuß zubereiten

**2.** Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter schmelzen und darübergießen. Die Zutaten mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Zum Schluss alles mit den Händen zu Streuseln zerbröseln. Etwas zusätzliches Mehl darüberstreuen und alles in der Schüssel durchschütteln. Eine kleine Springform ausfetten und zwei Drittel der Streusel als Boden fest andrücken. Apfelmuß auf dem Boden verteilen.

**3.** Den Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Füllung Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zugeben und verrühren. Eier zufügen und die Masse cremig rühren, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Quark und Puddingpulver unterrühren. Die Quarkmasse auf dem Apfelmuß verteilen und glatt streichen. Die restlichen Streusel darüber streuen.

**4.** Den Streuselkuchen im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Wird der Kuchen zu braun, einfach mit Alufolie abdecken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.