

# Streusel - Kirsch - Kuchen

## Zutaten:

375 g Mehl  
125 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Glas Sauerkirschen  
100 g Magerquark  
60 g Kokosraspel  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
3 EL Milch  
3 EL Öl  
1 Prise Salz  
Puderzucker



## Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Puddingpulver mit 50 g Zucker vermischen.
- Beides mit 100 ml Kirschsaff anrühren.
- In einem Topf 200 ml Kirschsaff aufkochen.
- Abgetropfte Kirschen untermischen.
- Noch einmal aufkochen lassen.
- Angerührtes Puddingpulver einrühren.
- Etwa eine Minute leicht köcheln lassen.
- Kirschmasse in eine Schüssel geben.
- Kokosraspel, 150 g Mehl und 50 g Zucker vermischen.
- Zusammen mit der Butter zu Streuseln verkneten.
- Quark, Ei, Restzucker, Öl und Milch verrühren.

- Restmehl, Salz und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkmasse kneten.
- Teig ausrollen in eine gefettete Springform geben.
- Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Kirschmasse auf den Teig geben.
- Teigrand etwas umklappen.
- Streusel auf den Kirschen verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- Fertigen Kuchen mit Puderzucker überstäuben.