

Topfen-Streuselkuchen mit Beeren



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mürbteig zubereiten und kühlstellen. QimiQ mit Zucker u. Vanillezucker verrühren, Topfen und Ei zugeben und alles gut glattrühren. 3/4 vom Teig zwischen 2 Backpapierbögen ausrollen, den restlichen Teig wieder kühlstellen. Creme gleichmäßig aufstreichen mit Beeren bestreuen, mit Streuseln (den restlichen Mürbteig zerbröseln) Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen.

ZUTATEN

Boden:

500 g Mehl glatt

250 g Butter

200 g
Normalkristallzucker

20 g Vanillezucker

20 g Backpulver

2 Eier

Creme:

1 Packung QimiQ Vanille

500 g Topfen, mager

100 g Normalkristallzucker

20 g Vanillezucker

1 Ei

600 g Beerenmischung