

Blaubeer-Käse-Streuselkuchen

200g weiche Butter mit

150g Zucker,

1 P. Vanillezucker

300g Mehl

1,5 TL Backpulver

80g gehackte Mandeln

1 Prise Salz mit dem Rührgerät zu Streuseln verarbeiten.

500g Magerquark

120g Zucker

1 P. Puddingpulver

2 Eier

1-2 EL Zitronensaft verrühren. Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer gefetteten Springform geben und mit etwas Rand festdrücken, darauf die Quarkmasse geben.

300g Blaubeeren (frisch oder tiefgekühlt) und den Rest der Streusel darauf verteilen. Bei 160°C ca. 50min backen, anschließend noch 15min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.