

## Mirabellenkuchen mit Quarkguss und Streuseln (Mini 20cm)

### **Zutaten für den Quarkölteig:**

- 100g Magerquark
- 30g Zucker
- 1 Päckle Vanillezucker (oder 2 TL selbstgemachten)
- 1 Prise Salz
- 4 EL Öl (Sonnenblumenöl)
- 3 EL Milch
- 1 Eigelb
- 200g Mehl
- ½ Päckle Backpulver oder Weinsteinbackpulver
- 500g-600g Mirabellen



### **Zubereitung:**

1. Die Mirabellen waschen und entsteinen. Entweder mit einem Obst- und Gemüsemesser oder mit einem Zwetschgenentsteiner gehen die Steine gut raus.
2. Backofen auf **180 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen.
3. Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Öl, Salz und Milch in der Rührmaschine oder mit dem Rührgerät cremig schlagen.
4. Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben und in die Masse rühren.
5. Die klebrige Masse mit einem Teigschaber in eine leicht gefettete 20cm-er Backform (außer Silikonform) geben, gut mit Mehl bestäuben und mit den Händen in die Form drücken. Wenn der Teig genügend mit Mehl bestäubt ist, geht das easypeasy.
6. Die Mirabellen nun dicht auf dem Teig setzen, dass die Schnittfläche nach oben zeigt (wie bei einem Zwetschkuchen).

### **Zutaten für den Guss:**

- 2 EL Magerquark (ca.70-90g)
- 1 gestrichener EL Zucker
- 3 EL Sahne
- 1 Ei

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit einem Rührbesen zu einer homogenen Masse verrühren und gleichmäßig über den Kuchen gießen.

**Zutaten für Streusel:**

- 75g Mehl
- 40g Zucker
- ½ Päckle Vanillezucker
- 50g Butter in Stücken
- 1 Messerspitze Zimt (wer mag)

**Zubereitung:**

Mehl und Zucker mit dem Rührgerät vermischen, dann die Butterstücke dazugeben unditerrühren bis Streusel entstehen.

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und ab damit in den vorgeheizten Ofen für ca.**40- 45 Minuten**.

Den Kuchen auskühlen lassen oder noch lauwarm genießen.

Viel Freude beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber<3