

# Zwetschken-Topfen-Streusel-Kuchen



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Backpulver	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	250 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Zitronensaft	2 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	40 g
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	750 g
Margarine / Thea	150 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Esslöffel
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Topfen / Quark	500 g

## Zubereitung:

Zuerst das Kompott bereiten:

Die Zwetschgen vierteln, entkernen und mit 50g Zucker (ev. 2 oder 3 Esslöffel Wasser) bei niedriger Hitze aufkochen lassen.

3 Esslöffel kaltes Wasser mit dem Maizena verrühren und zu den Zwetschgen geben, nochmals aufkochen lassen, dann das Kompott auskühlen lassen.

(Ich mach das immer schon am Vortag)

Anschließend die Streusel bereiten:

Die Margarine schmelzen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und 125g Zucker mischen, 1 Ei dazugeben und langsam die zerlassene Margarine untermischen, mit dem Knethaken zu Streusel rühren.

Für die Topfenmasse 75 g Zucker mit den 2 Eiern schaumig rühren, Vanillepuddingpulver, Topfen und Zitronensaft untermischen.

Nun 3/4 der Streusel in eine Tortenform drücken, am Rand auch etwas hoch drücken.

Das ausgekühlte Kompott darauf geben, nun die Topfenmasse vorsichtig darüber streichen.  
Die restlichen Streusel oben drauf streuen.

Im heißen Backofen (200° Ober- und Unterhitze) 50 Minuten backen.

Diese Zwetschkentorte ist zwar etwas aufwendig, aber es lohnt sich, **S U P E R L E C K E R !!!!!**

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1729-Zwetschken-Topfen-Streusel-Kuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)