

# SCHNELLER STREUSELKUCHEN MIT QUARK-ÖL-TEIG

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



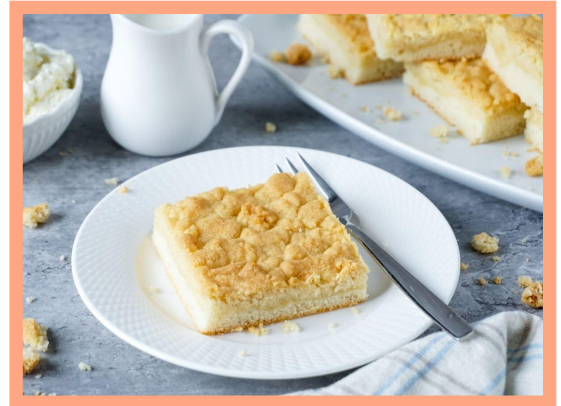
35 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Blech

### Für den Quark-Öl-Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 300 g Magerquark
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 6 EL Milch



### Für die Streusel

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 400 g Weizenmehl

## Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in eine Schüssel und knete sie gut durch.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Teig gleichmäßig darauf aus.
3. Wenn du Obst verwenden möchtest, dann verteile es nun auf dem Boden.
4. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Gib alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel und knete sie gut durch. Verteile die Streusel auf dem Quark-Öl-Teig. Backe den Streuselkuchen 20 Minuten bis er goldgelb ist.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

