



# Streuselkuchen vom Blech mit Quark und Mohn

fürs Backblech



## **Zutaten:**

### *Für den Streuselteig:*

375 g Butter  
260 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
650 g Mehl  
200 g geschälte, gemahlene Mandeln  
2 Eier  
1/2 Pck. Backpulver  
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Orange  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze gemahlene Nelken

### *Für die Mohnfüllung:*

2 Päckchen Mohnfix (à 250g)  
80 ml Milch

### *Für die Quarkmasse:*

2 Eier  
500 g Schichtkäse (20% Fettgehalt)  
70 g Zucker  
5 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
etwas Zitronensaft  
die zweite Hälfte der abgeriebenen Orangenschale  
den Saft der Orange  
2 cl Grand Marnier  
1 TL Natron  
40 g Speisestärke



**Zubereitung:**

Die Butter zerfließen lassen und leicht anbräunen; danach etwas abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten für den Streuselteig miteinander vermischen und nach und nach mit einem Kochlöffel die Butter unterrühren; zum Schluss das Ganze mit den Händen durchkneten.

Etwa 2 Drittel des Teiges auf einem Backblech gleichmäßig verteilen, dann mit dem Wellholz ausrollen und andrücken.

Die Mohnfix-Mischung mit der Milch glatt rühren und gleichmäßig auf den Teig streichen.

Den Quark mit den Eiern, dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale, dem Saft der Zitrone und Orange gut glatt rühren. Dann das Natron und die Stärke in die Masse sieben und gut verrühren. Die Quarkmasse auf dem Blech verteilen und glatt streichen.

In der mittleren Schiene des Backofens bei 150° Celsius etwa 20 Minuten vorbacken; dann aus dem Ofen nehmen und den restlichen Streuselteig mit den Händen über dem Blech verreiben.

Noch einmal für etwa 40 Minuten backen.

*Tipp: Ein sehr leckere Blechkuchen der jedem schmeckt.*