



Rezept online aufrufen



# Aronia-Streuselkuchen

## Super saftig

Für die Früchte:

Am Vortag die Beeren mit dem Amaretto und dem Apfelsaft einweichen. Vanillezucker und Zucker hinzufügen. Am nächsten Tag die Beeren mit der Flüssigkeit kurz aufkochen. Puddingpulver in wenig Wasser auflösen, in die kochenden Beeren einrühren und abkühlen lassen.

Für den Teig:

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren und das Mehl darüber sieben. Backpulver und Vanillezucker dazugeben und zu einem Teig verkneten. Die Hälfte davon als Boden in eine 26er Springform geben und glatt streichen.

Für den Belag:

Quark, Puddingpulver und Zucker vermengen, das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Quarkmasse auf dem Boden verteilen, Beerenmasse darauf geben und die andere Hälfte des Teigs als Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen 40 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen, eventuell nach 30 Minuten mit Folie bedecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Tag
Koch-/Backzeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Tag 1 Stunde 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

*Tipp: mehr Belag  
(Quark)*

*weniger Zucker*



## Zutaten für 1 Portionen:

### Für die Früchte:

- 200 g Aroniabeeren
- 200 ml Amaretto
- 200 ml Apfelsaft
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Vanillepuddingpulver

### Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

### Für den Belag:

- 300 g Sahnequark
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 1 Eiweiß

Rezept von: Zauber-Dinl