

Zutaten:

Streuselteig:

250 g Butter
150 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Eigelb
375 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln

Belag:

2 Eier
75 g Zucker
25 g Gries
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
250g Magerquark / Topfen
1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)

Evtl 3 EL Puderzucker



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, das Eigelb zufügen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Mandeln unter die Masse rühren, bis Streusel entstehen.

Die **Anemone** auf den **Thermostar** mit **Dauerbackunterlage** stellen 2/3 der Streuselmasse darauf verteilen, festdrücken und einen Rand hochdrücken.

Für den Belag die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb mit Gries und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren, vorsichtig den Quark unterziehen.

Die Quarkmasse auf dem Boden mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca 40 Min. backen

Den abgekühlten Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C