

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl
40g frische Hefe (1Wüfel)
1/4 Milch, lauwarm
80g Zucker
1P. Vanillinzucker
80g Butter
Schale 1 Zitrone

Belag:

1kg Pfirsiche
oder 1 1/2 Dosen Pfirsiche

Füllung:

1250g Magerquark
150g Zucker
1P. Vanillinzucker
4 Eier
Schale und Saft 1 Zitrone

Streusel:

200g Mehl
100g Zucker
125g kalte Butter
100g Marzipan



Backzeit: 45min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Mehl in die *Schlagkessel* sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Milch mit einer Prise Zucker dazugeben und verrühren.

Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Übrigen Zucker, aufgelöste Butter, abgeriebene Zitronenschale zugeben und miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Pfirsiche blanchieren und enthäuten (Hinweis: Zum Blanchieren die Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen. Mit kaltem Wasser abschrecken, so lässt sich die Haut ganz leicht abziehen.). Danach halbieren und entsteinen bzw. Dosenpfirsiche abtropfen lassen.

Magerquark abtropfen lassen. Alle Zutaten für die Füllung in dem *Schlagkessel* verrühren.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Marzipan verkneten.

Hefeteig nach dem Gehen nochmals durchkneten. Zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* mit dem *Wellholz Profi* auf die Größe des *Rosti III* ausrollen, daraufsetzen und die *Maxi-Schnitte* anpassen. Den Teig bis zum Rand rollen und mit Pfirsichen belegen.

Die Quarkmasse verteilen und die Streusel drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 45 Minuten backen.

Variationen:

Dieser Kuchen schmeckt mit verschiedenen Obstsorten, je nachdem was der heimische Garten gerade bietet.

Zum Beispiel:

Kirschen
Äpfel
Birnen
Heidelbeeren