Friesischer Streuselkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

625 g Mehl
375 g Zucker
400 g Butter
2 Pck. Vanillinzucker
8 Ei(er)
1 Pck. Backpulver
5 EL Milch
500 g Quark, (Magerquark)
250 g Schmand
1 Pck. Puddingpulver, (Vanillie)
900 g Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 40min
Backzeit: 35min
Temperatur: 175°C

Zubereitung:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g weiche Butter, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Ei zu Streuseln verkneten und kalt stellen.

Für den Rührteig 200 g Butter, 175 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker im Schlagkessel cremig schlagen. 4 Eier nacheinander unterrühren, 375 g Mehl und Backpulver mischen, mit dem Müllermeister durchsieben und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.

Die Maxi Schnitte auf den Thermo Star Vario ausgelegt mit der Dauerbackunterlage stellen und den Rührteig einfüllen und mit dem "Liftboy breit" glattstreichen und ca eine Stunde lang kaltstellen.
75 g Butter und 100 g Zucker cremig schlagen, 3 Eier nacheinander zufügen, Quark, Schmand und Puddingpulver mit dem Hardliner unterrühren.

Pflaumenmus mit dem "Liftboy breit" auf den Rührteig streichen, Quark-Schmand-Guss darüber geben und glatt streichen. Streusel auf dem Guss verteilen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°/ Umluft 150°) 35 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.