

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

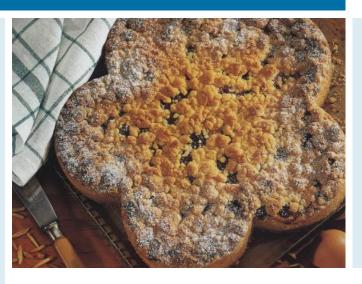
abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone250g Magerquark / Topfen

1 Glas Sauerkirschen

(Abtropfgewicht 350 g)

Evtl 3 EL Puderzucker



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

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 restllichen Streuseln bestreuen.

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

Den abgekühlten Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.