



Kriecherkuchen vom Blech mit Topfen-Rahm-Guss und Zimtstreusel

Für den Teig:

- 180 g Topfen (Quark), 20% Fettgehalt
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Öl
- 5 EL Milch
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

- ca. 1.300 g Kriecherl (Mirabellen)

Für den Guss:

- 4 EL Topfen (Quark)
- 1 EL Zucker
- 3 EL Sahne
- 2 Eier

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Butter
- Zimt - nach Geschmack

Zubereitung:

Die Kriecherl (Mirabellen) waschen und entsteinen.

Für den Rahm-Guss die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Topfen (Quark) und das Schlagobers (Sahne) unterrühren.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Zimt kurz mit den Knethaken des Rührgerätes vermengen und kalt stellen.

Den Topfen (Quark) mit dem Zucker, Ei, Öl und Milch mit dem Rührgerät cremig schlagen, Mehl und Backpulver mit den Knethaken des Rührgerätes unterrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Mehl bestäuben.

Ein tiefes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig etwas ausrollen und auf das Blech legen den Rest einfach mit den Händen verteilen. Die Kriecherln (Mirabellen) mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht auf den Teig setzen.

Dann den Guss mit einem Löffel gleichmäßig auf den Kriecherln (Mirabellen) verteilen.

Die Streusel aus dem Kühlschrank holen und mit den Händen Streusel wuzeln und diese gleichmäßig auf dem Guss verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze oder bei 150°C Umluft 40- 45 Min. backen.

Nach dem Abkühlen kann man den Kuchen noch mit Staubzucker (Puderzucker) bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvnmoedling.at