

Norddeutsche Quark - Streusel mit rote Johannisbeer - Konfitüre

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Traditionell, schnell und einfach gemacht, schmecken der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Streusel und den Belag:
 - 350 g Mehl, gesiebt
 - 250 g flüssige Butter
 - 175 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanillin-Zucker
 - Zusätzlich 1 - 2 El Mehl
 - 1 Prise Salz
- Für den Boden:
 - 300 g Mehl, gesiebt
 - 1 Tütchen Backpulver
 - 175 g Magerquark
 - 75 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanillin - Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 6 EL Milch
 - 6 EL Öl
 - 1 ganzes Ei
- Für die Füllung und Belag:
 - 1 Glas / ca. 350 ml rote Johannisbeer - Konfitüre
 - 100 g Puderzucker
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 - 2 El Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Streusel:

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mischen und nach und nach mit dem Handrührgerät oder den Fingern Streusel mischen, kneten, "bröselig" halten.

Schritt3

Etwa 1 El Mehl darüber sieben, dabei durchschütteln.

Schritt4

Der Boden:

Schritt5

Den Quark, die Milch, Öl, das Ei, Zucker, Vanillin - Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen glatt rühren. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver gemischt, unterheben.

Schritt6

Das geht gut mit den Knethaken des Handrührers, danach noch etwas von Hand durchwalken, zu einer Rolle formen.

Schritt7

In beliebig große Stücke schneiden und zu runden Kreisen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf das flache, gefettete Backblech / Bleche setzen und mit der Johannisbeer - Konfitüre einstreichen. Die Streusel noch einmal zwischen den Finger zerbröseln, darüber streuen.

Schritt8

Bei 200 ° C Umluft für ca. 20 min. in den vorgeheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene)

Schritt9

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit 1 El Wasser und 1 El Zitronensaft glatt rühren.

Schritt10

Die ausgekühlten Plätzchen damit beträufeln, trocknen lassen.

Rezeptart: Hamburgisch, Konfitüren **Tags:** preiswert, Streusel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-quark-streusel-mit-rote-johannisbeer-konfituere/>