

# 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/>