



SPEKULATIUS- QUARK-SCHNITTEN

Zutaten:

Boden + Streusel:

- 400 g Mehl
- 250 g kalte Butter
- 150g Spekulatius
- 150 g Zucker
- 3 EL Milch
- 1 TL Zimt
- 1 Pckg. Vanillezucker

Füllung:

- 1000 g Speisequark (20% Fett)
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 90 g Speisestärke
- 250 g Frischkäse
- 60 g flüssige Butter
- Optional: ½ TL Spekulatius Gewürz

So geht's:

- 1** Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben. Kurz mit dem Knethaken vermengen, dann mit der Hand zu einem Teig kneten. Ca. $\frac{1}{3}$ des Teiges beiseite legen, dieser wird später für die Streusel benötigt. Eine eckige Backform mit Backpapier auslegen oder einen eckigen Backring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Teig nun in die Form geben und mit den Händen verteilen und festdrücken. Diesen mit ein Gabel einstechen und ca. 15min im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 2** Für die Füllung die Zutaten nach und nach vermengen und cremig rühren. Vorsichtig die Füllung in die Form geben und den beiseite gelegten Teig als Streusel auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 40-45 min in den Backofen geben. Danach auskühlen lassen und nochmals 2-3h durchziehen lassen, dann schmecken die Schnitten am allerbesten.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 15 + 40 - 45 Minuten

