Streuselkuchen vom Blech mit Quark und Mohn

fürs Backblech



Zutaten:

Für den Streuselteig:
375 g Butter
260 g Zucker
10 g Vanillezucker
650 g Mehl
200 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 Eier
1/2 Pck. Backpulver
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Orange
1 Prise Salz
1 Messerspitze gemahlene Nelken
Für die Mohnfüllung:
2 Päckchen Mohnfix (á 250g)
80 ml Milch
Für die Quarkmasse:
2 Eier
500 g Schichtkäse (20% Fettgehalt)
70 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft
die zweite Hälfte der abgeriebenen Orangenschale
den Saft der Orange
2 cl Grand Marnier
1 TL Natron
40 g Speisestärke

Zubereitung:

Die Butter zerfließen lassen und leicht anbräunen; danach etwas abkühlen lassen.
Die restlichen Zutaten für den Streuselteig miteinander vermischen und nach und nach mit einem Kochlöffel die Butter unterrühren; zum Schluss das Ganze mit den Händen durchkneten.
Etwa 2 Drittel des Teiges auf einem Backblech gleichmäßig verteilen, dann mit dem Wellholz ausrollen und andrücken.

Die Mohnfix-Mischung mit der Milch glatt rühren und gleichmäßig auf den Teig streichen.
Den Quark mit den Eiern, dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale, dem Saft der Zitrone und Orange gut glatt rühren. Dann das Natron und die Stärke in die Masse sieben und gut verrühren. Die Quarkmasse auf dem Blech verteilen und glatt streichen.
In der mittleren Schiene des Backofens bei 150° Celsius etwa 20 Minuten vorbacken; dann aus dem Ofen nehmen und den restlichen Streuselteig mit den Händen über dem Blech verreiben.
Noch einmal für etwa 40 Minuten backen.

Tipp: Ein sehr leckere Blechkuchen der jedem schmeckt.