

SCHOKOLADE - MARILLEN - STREUSELKUCHEN



ZUTATEN:

für den Boden + Streusel:

370 g Butter
540 g Mehl
30 g Kakao
280 g Zucker
40 g Kochschokolade (grob gehackt)

für die Topfencreme:

5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
750 g Topfen (Quark)
250 g Mascarpone
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
100 ml Orangensaft

für den Belag:

750 g Marillen (Aprikosen)

(wahlweise auch Himbeeren)



ZUBEREITUNG:

1. Die Marillen waschen, gut abtropfen lassen. Einmal halbieren und den Kern entfernen.
2. Für die Streusel die Butter bei milder Hitze zerlassen. Mehl, Zucker, Backkakao und zerlassene Butter in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren. Die gehackte Schokolade unterrühren.
3. 2/3 der Streusel in ein gefettetes, tiefes Rahmenblech (30 x 40 x 5 cm) drücken. Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
4. Inzwischen für die Topfencreme die Eier, Zucker und eine Prise Salz ca. 10 Minuten sehr cremig rühren. Topfen, Mascarpone und Puddingpulver gut unterrühren. Zuletzt vorsichtig den Orangensaft unterrühren.
5. Die Topfenmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und die Marillen gleichmäßig darauf verteilen. Die Streusel gleichmäßig auf den Marillen verteilen. Nun auf der mittleren Schiene ca. 50-55 Minuten backen.