

ZWETSCHKEN TOPFEN STREUSELKUCHEN



ZUTATEN:

für den Boden + Streuseln:

370 g Butter
440 g Mehl glatt
100 g Dinkelvollkornmehl
280 g Zucker
40 g weiße Kuvertüre (grob gehackt)
1 TL Zimt

für die Streuseln noch extra: 30 g Amarettini

für die Topfencreme:

5 Eier
150 g Zucker
750 g Magertopfen (Quark)
250 g Mascarpone
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
100 ml Milch

für den Belag:

750 g Zwetschken (frisch oder eingeweckt)
oder: 300 g Zwetschken und 300 g Himbeeren (TK)



ZUBEREITUNG:

1. Weiße Kuvertüre grob hacken und die Butter bei milder Hitze zerlassen.
2. Weizenmehl und Dinkelvollkornmehl, Zucker, Kuvertüre, Zimt und zerlassene Butter in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel oder der Hand gut vermengen.
3. 2/3 der Streusel in ein gefettetes, tiefes Rahmenblech (30 x 40 x 5 cm) drücken.
4. Inzwischen für die Topfencreme die Eier mit dem Zucker ca. 5-10 Minuten sehr cremig rühren. Milch, Topfen (Quark), Mascarpone und Puddingpulver gut unterrühren.
5. Die Topfenmasse auf den Streusel-Boden streichen und die Zwetschken (und Himbeeren) gleichmäßig darauf verteilen.
6. 30 g Amarettini fein zerbröseln, zu den restlichen Streuseln geben und gut vermischen. Die Streuseln gleichmäßig auf den Zwetschken verteilen. Auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Heißluft ca. 50-55 Minuten backen.