

1. November 2009

# Streusel-Schokoquark-Kuchen

## Hefeteig

- 500 g Weizenmehl 405
- 320 g Wasser
- 6 g Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- (10 g Backmalz)

## Streusel

- 350 g Weizenmehl 550
- 250 g Butter/Margarine
- 200 g Zucker

## Schokoquark

- 115 g Zartbitterschokolade
- 10 g Kakao
- 20 g Milch
- 40 g Butter
- 1/2 Päckchen Schokopuddingpulver
- 350 g Quark

Den Hefeteig aus den oben genannten Zutaten 20 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Dann 30 Minuten gehen lassen, anschließend zweimal falten und weitere 20 Minuten gehen lassen. Nun den Teig auf einem Backblech vorsichtig ausbreiten, mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Streusel kneten und den Schokoquark zubereiten. Dazu die Schokolade mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen, Puddingpulver und Kakao untermischen, Milch zugeben und rühren bis eine cremige glänzende Masse entstanden ist. Erst dann den Quark unterheben und zu einer sahnigen Mischung schlagen. Den Schokoquark auf den Hefeteig streichen, die Streusel verteilen und alles in den auf 190°C vorgeheizten Umluftofen schieben. Nach 30-40 Minuten ist der Kuchen fertig.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



www.brotbacken.de