

## Blätterteig-Mandel-Streuselkuchen aus dem Thermomix®



© Blätterteig-Mandel-Streuselkuchen - Rezepte mit Herz



65 Min + Wartezeit



leicht



14 Stücke

### knusprig & schnell gemacht - während er bäckt, wird der Tisch gedeckt

Dieser Streuselkuchen ist dank TK-Blätterteig im handumdrehen gemacht und schmeckt einfach herrlich. Perfekt für die spontane Kaffee-Einladung.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>450 g</b>	TK-Blätterteig aufgetaut
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>80 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Himbeergelee
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Butter

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Quark, **50 g** Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren.
3. Blätterteig überlappend auf das Backblech legen und glattrollen. Linkes und rechtes Drittel der Längsseiten mit einem Messer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Quarkcreme auf dem Mittelteil der Blätterteigplatte glatt streichen. Himbeerkonfitüre löffelweise auf die Quarkcreme geben und grob verstreichen. Ei verquirlen, auf dem Blätterteig verstreichen. Mixtopf spülen.
4. **30 g** Zucker, Mehl, Mandeln, Butter und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zu Streuseln mixen. Streusel auf dem Blätterteig verteilen und im heißen Ofen ca. 45 Min. backen, bis der Teig aufgegangen und die Streusel knusprig braun sind.

### Nährwertangaben

Kalorien pro Portion: 225 kcal, 5 g E, 13 g F, 22 g KH