

## Blätterteig-Mandel-Streuselkuchen aus dem Thermomix®



© Blätterteig-Mandel-Streuselkuchen - Rezepte mit Herz



65 Min + Wartezeit



leicht



14 Stücke

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