

Apfel/Zwetschgenkuchen mit Zimtstreusel (Blech 20 Stück)



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---|---|---|
| 150g 6 EL 80 g 1 P 1 Prise 1 | Quark Öl Zucker Vanillinzucker Salz Ei | mit und und und und gut verrühren. |
| 300 g ½ Pckg. | Mehl Backpulver | mit mischen und unterrühren, rasch zusammen kneten, Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gleichmäßig flach drücken. (Ofen auf 180 ° Heißluft vorheizen!) |
| 2 kg etwas | Äpfel und Zwetschgen Zimt- Zucker | waschen, schälen fein schneiden oder hobeln, je nach Säuregehalt abschmecken und auf dem Quark- Ölteig verteilen. |
| 250 g | Butter, weich | Zimtstreusel: Alle Zutaten rasch vermischen und Streusel bröseln. Gleichmäßig über dem Obst verteilen. |
| 200 g | Zucker | |
| 1TL | Zimt | |
| 375 g | Mehl | |

Backtemperatur 180 °C Backzeit: etwa 30 Minuten