

# Stachelbeer-Mandel-Streusel



- **200 g Mehl, 170 g Butter, 100 g gemahlene Mandeln, 150 g Zucker, 1 Pkg Vanillezucker** und **1 Prise Salz** mit einem Handrührgerät zu Streuseln verarbeiten (das ergibt keine perfekten Streusel, gehört aber für dieses Rezept so).
- Die **Streusel** dritteln (Boden, Rand, Deckel). Eine Springform einfetten, den Boden mit **Haferflocken** bestreuen und mit **Streuseln** bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) 15 Minuten vorbacken.
- **30 g Butter** (zimmerwarm) mit **75 g Zucker** schaumig schlagen. Danach den Saft von **1 Zitrone, 250 g Magerquark, 1 Pkg Puddingpulver** und **1 Schuss Milch** unterrühren.
- In der Springform mit **Streuseln** einen Rand einziehen. Auf dem Boden die **Masse** verstreichen, **500 g Stachelbeeren** darauf verteilen und mit den übrigen **Streuseln** bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 40 Minuten backen.

## Zutaten

500 g Stachelbeeren  
250 g Magerquark  
225 g Zucker  
200 g Butter  
200 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 Zitrone  
1 Pkg Puddingpulver Vanille  
1 Pkg Vanillezucker  
Haferflocken  
Milch  
Salz

Springform (26 cm)  
Handrührgerät

**Wir wünschen gutes Gelingen.**

100%  
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf [www.vitaminkiste-lendersdorf.de](http://www.vitaminkiste-lendersdorf.de)