Krümelkuchen mit Quark (von Beate Güldner)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig:	250 g Margarine
	200 g Zucker
	1 Päckchen Vanillinzucker
	1 Ei
	1 Prise Salz
	500 g Mehl
	1 Päckchen Backpulver
für die Füllung:	1 kg Quark
	1 Päckchen Soßenpulver Vanille-Geschmack
	1 Ei
	200 g Zucker
	5 Tropfen Backöl Zitrone

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren , nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Ei und Salz hinzugeben.Die Hälfte des mit Backpulver gemischten Mehls esslöffelweise unterrühren.Den Rest des Mehls auf den Teig geben und unterarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht.

Für die Füllung den Quark mit Soßenpulver, Ei, Zucker und Backöl verrühren. Bis zu zwei Drittel des Teiges auf ein gefettetes Backblech geben, gut am Boden andrücken und an den Rändern etwas hochdrücken.Den Teig mit der Quarkfüllung bestreichen und mit den restlichen Krümeln bestreuen.
Im vorgeheizten Ofen (Umluft, 175°C) auf mittlerer Schiene
ca 30 min backen