Streuselkuchen vom Blech
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Quark, 1 Ei, 8 Esslöffel Öl, 8 Esslöffel Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 gr Zucker, 400 gr Mehl, 1,5 Päckchen Backpulver, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Mehl.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Tiefes Backblech mit Backpapier asulegen.

Die Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und die restlichen Zutaten dazugeben. Aus diesen Zutaten einen Teig kneten, ausrollen und auf das Backblech legen.
Aus den letzten 3 Zutaten (250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl) Streusel kneten und diese über den Teig verteilen.
Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Minuten backen.
Schmeckt frisch gebacken am Besten.