



## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 05.04.2019

### Marmorkäsekuchen mit Knusperstreusel

#### Zutaten:

##### Für die Quarkmasse:

4 Eier (Größe M)  
250 g Zucker  
1 kg Magerquark  
2 Pck. Puddingpulver, Vanille  
1 gehäufter EL Kakaopulver

##### Für die Knusperstreusel:

100 g Mehl (Type 405)  
100 g Knuspermüsli mit Schokolade  
2 Pck. Vanillezucker  
50 g Butter

#### Zubereitung:

##### Hinweis: Für ca. 12 Stück

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten.
2. Für die Quarkmasse die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Den Magerquark und das Puddingpulver unter die schaumige Masse rühren. Die Quarkmasse halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao rühren.
3. Die helle Quarkmasse in die gefettete Springform füllen. Die Kakao-Quarkmasse über die helle Quarkmasse einfüllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
4. Für die Knusperstreusel das Mehl mit dem Knuspermüsli, dem Vanillezucker und der Butter zuerst mit den Knethaken und dann mit den Händen zu Streusel verarbeiten, das Knuspermüsli auf den Kuchen geben und ca. 30-40 Minuten weiter backen.
5. Nach dem Backen den Kuchen im ausgeschalteten Backofen 15 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form vollständig erkalten lassen.