Rezept

# Streuselkuchen mit Rosinen

Ein Rezept von Streuselkuchen mit Rosinen, am 25.05.2025

## Zutaten

### Für den Teig

- **250 ml** Milch
- 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
- **75 g** weiche Butter
- Salz
- **500 g** Weizenmehl (Type 550)
- **75 g** Zucker
- **1 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

### Für die Quarkcreme

- **100 g** Rosinen
- **2** Eier (Größe M)
- **100 g** Zucker
- **1 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **1** Vanilleschote
- **500 g** Magerquark
- **2** gestrichene EL Speisestärke

### Für die Streusel

- **225 g** Butter
- **75 g** gemahlene Mandeln
- **300 g** Mehl
- **150 g** Zucker

### Außerdem

- Fett für die Fettpfanne
- Mehl zum Verarbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (ca. 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Übrige lauwarme Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, Zitronenschale und 1 kräftige Prise Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange kräftig kneten, bis er Blasen wirft. Weitere ca. 45 Min. zugedeckt an einem warmen Ort bis etwa zur doppelten Größe gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Rosinen in ein Sieb geben und heiß abspülen. Gut abtropfen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillemark, Quark, 50 g Zucker, Stärke und Zitronenschale glatt rühren. Rosinen untermischen. Eiweiße und restlichen Zucker cremigsteif schlagen. Behutsam unter die Quarkcreme heben.

---

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Fettpfanne des Backofens einfetten. Für die Streusel die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mit Mehl, Mandeln und Zucker vermischen und zu Streuseln zerkrümeln. Den Hefeteig gut durchkneten und auf wenig Mehl in Größe der Fettpfanne ausrollen. Teig in die Fettpfanne legen und die Quarkmasse daraufstreichen. Die Streusel darauf verteilen. Im heißen Ofen (unten) in 30-35 Min. goldgelb backen.