

180 Grad

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



2. 200 g Mehl, 50 g Zucker, Backpulver, Quark, Milch und Öl abwiegen und in die Schüssel geben.



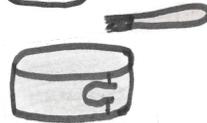
3. Alles kurz verrühren.



4. Teig mit der Hand verkneten.



5. Springform fetten.



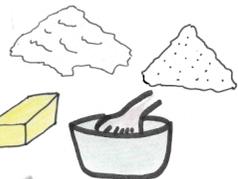
6. Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Mit der Hand leicht andrücken.



7. Teig in Springform mit Aprikosenmarmelade bestreichen.



8. Butter, 125 g Zucker und 200 Mehl mit der Hand zu Streuseln verkneten.



9. Streusel auf dem Kuchen verteilen.



10. Kuchen im Backofen 25 bis 30 Minuten backen.



11. Nach dem Backen den heißen Kuchen mit flüssiger Sahne übergießen und nochmals 5 Minuten in den ausgeschalteten Ofen stellen.

