

# tezukuri baking

## Nektarinen-Blaubeer-Vanillequark-Streuseltarte

VERÖFFENTLICHT AM 6. AUGUST 2012 VON TEZUKURIBAKING

Endlich wieder ein neuer Eintrag. Eigentlich sollte das ja anders laufen 😊 Nach dem Fotoworkshop hatte ich mir fest vorgenommen nun öfter zu bloggen, aber dann kam erst das gute Wetter dazwischen, dann ein herrliches Wochenende in Hamburg (meiner Perle) und dann ein Besuch meiner Schwester... dachte ich zumindest....

Womit ich nicht gerechnet hatte war ihr leidiges Gesicht, welches mir erklärte wie unfair es sei, dass ich nichts gebacken habe, obwohl sie endlich mal zu Besuch ist (sie wohnt leider in Zürich) und sonst nur sabbernd vor dem Bildschirm sitzen könnte. Nun gut, es war eigentlich schon zu spät, um zu backen und anschließend noch Fotos machen zu können, aber wie könnte ich meiner Schwester diesen Wunsch abschlagen 😞

Sie wollte Mürbeteig, sie wollte was fruchtiges und naja, Streusel wären auch ganz schön. Ein perfekt passendes Rezept haben wir nicht gefunden, aber mit ihren Wünschen konnte ich mir leicht etwas einfallen lassen...



[http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img\\_3862\\_bearbeitet.jpg](http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img_3862_bearbeitet.jpg)

Los gehts mit meinem Lieblingsrezept für Mürbeteig:

300 Gramm Mehl  
100 Gramm Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
160 Gramm kalte Butter

Alle Zutaten auf die Arbeitsplatte geben und zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten – 30 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.

Während der leckere Mürbeteig ein wenig vor sich hin schlummert, bereite ich die Füllung vor:

500 ml Milch  
1 Packung Vanillepudding  
4 gestrichene EL Zucker  
150 Gramm Quark  
1 EL Vanilleextrakt  
2 Eier

Bereitet den Vanillepudding nach Packungsanleitung zu (gerne könnt ihr aber auch eine selbstgemacht Creme Legere nehmen – das Rezept dazu gibt es [hier](http://tezukuribaking.wordpress.com/2012/02/29/creme-legere-oder-einfach-vanillecreme-fur-eclairs-etc/)

[\(http://tezukuribaking.wordpress.com/2012/02/29/creme-legere-oder-einfach-vanillecreme-fur-eclairs-etc/\)](http://tezukuribaking.wordpress.com/2012/02/29/creme-legere-oder-einfach-vanillecreme-fur-eclairs-etc/)). Rührt den Quark, die Eier und den Zucker unter.

Nachdem der Mürbeteig ausgekühlt ist, ca. 1 cm dick ausrollen und in die von euch gewünschte (gefettete) Kuchenform geben. Ich habe eine Tarteform mit herausnehmbaren Boden gewählt, weil ich das so schön praktisch finde. Den Mürbeteig ca. 15 Minuten bei 180 Grad blind backen, sodass der Boden schon leicht

durch ist.

Gebt nun die Vanille-Quarkmassen drauf – 10 Minuten im Ofen, ebenfalls bei 180 Grad vorbacken lassen.

Ich habe genommen:

5 Nektarinen im Spalten geschnitten

100 Gramm Blaubeeren

Dazu einen kleinen Streuselteig aus:

40 Gramm Zucker

25 Gramm Butter

25 Gramm Zucker

Die Streuselzutaten miteinander vermengen und zu kleinen Streuseln zerpfücken. Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, Früchte (ihr könnt hier wirklich alles wählen, was ihr gerade im Haus habt, oder was euch besonders gut schmeckt), Streusel obenauf geben und nochmals in den Ofen, bis die Streusel leicht Farbe annehmen – ca. 25 Minuten.

Auskühlen lassen und genießen.



[http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img\\_3865\\_quadrat.jpg](http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img_3865_quadrat.jpg)

Der Kuchen schmeckt herrlich frisch und nur leicht süß, je nachdem welches Obst ihr gewählt habt gibt es dann noch die leckere fruchtige Note dazu – einfach lecker. Njom Njom.

| GETAGGT MIT [BAKING](#), [BLAUBEER](#), [TARTE](#), [TEZUKURI](#), [VANILLE](#) |

[Bloggen Sie auf WordPress.com](#). Theme: [Forever](#) von [Automattic](#).