

# Rezept Eierlikör-Schmand- Streuselkuchen

Für einen Kuchen (Tarte-Form, ø 28 cm)  
(Backzeit: 55 - 60 Minuten bei 175 °C, zweite Schiene von unten)

## Mürbeteig-Boden

250 g Mehl (Typ 405)  
1 Msp. Backpulver  
1 Ei (Gr. M)  
1 Pr. Salz  
100 g Zucker  
125 g Butter

Mehl, Backpulver, Ei, Salz, Zucker und Butter zu einem glatten Mürbeteig kneten. Anschließend den Teig in Folie einschlagen und für 30 Minuten ruhen lassen.

## Streusel-Teig

300 g Weizenmehl (Typ 405)  
150 g kalte Butter  
150 g Zucker

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln kneten. Streusel bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

## Schmand-Füllung

350 g Schmand  
350 g Quark  
150 ml Eierlikör  
80 g Vanillepudding-Pulver  
1 Vanilleschote, davon das Mark  
5 EL Zucker  
2 Eigelbe

Alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.

## Außerdem

Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben,  
Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

Die Tarte-Form einfetten und mit Mehl bestäuben. 2/3 vom Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 35 cm ø ausrollen. Den Teig über die Tarte-Form legen und diese damit auskleiden, die Ränder leicht andrücken und den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden.

**Tipp: Teig-Reste z. B. zu Mürbeteig-Kekschen verarbeiten.**

Den Teigboden in der Form mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Eierlikör-Schmand-Masse in die Form gießen und gleichmäßig verteilen. Den Streusel-Teig erneut zwischen den Fingern zerkrümeln und gleichmäßig auf der Schmand-Masse verteilen.

**TIPP: Den übrigen Streuselteig in eine Vorratsdose geben und einfrieren.**

Den Kuchen für ca. 55 - 60 Minuten bei 175 °C auf der zweiten Schiene von unten backen. Vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen. Bei Bedarf mit Puderzucker bestäuben.