



**KLEESCHULTE**  
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

## Topfen-Traubenkuchen mit Streuseln

### Zutaten für den Teig:

- 150 g Topfen oder gut abgetropfter Magerquark
- 6 EL feines Rapsöl, 5 EL Milch, 1 großes Ei
- 80 g Zucker, 1 Prise Salz
- 300 g Mehl, 1 TL Backpulver

### Zutaten für den Belag:

- 1/2 l Milch, ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
- 60 g Speisestärke
- 4 Eigelb, 180 g Zucker
- 1 kg Topfen oder abgetropfter Magerquark
- 60 g Pinienkerne
- 400 g kleine, feste Weintrauben
- 4 Eiweiß

### Zutaten für die Streusel:

- 100 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, etwas Zimt
- 100 g Zucker, 100 g Butter

## Zubereitung

Den Topfen in eine Rührschüssel geben und verrühren. Nach und nach das Rapsöl, Milch, Eier, Salz, und Zucker dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise erst unterrühren, dann den Teig auf eine Arbeitsfläche und mit den Händen unterkneten. Auf einem bemehlten Backbrett ausrollen und Rand eines mit rapsöl gefetteten Backblechs damit auskleiden.



...weiter geht es auf der nächsten Seite

*Guten Appetit!*





**KLEESCHULTE**  
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Für den Belag 2/3 der Milch mit dem Vanillemark zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit der Speisestärke verquirlen und unter die kochende Milch rühren. Aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und den Flammeri kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelb und 150 g Zucker schaumig rühren und nach und nach den Quark und den Flammeri dazugeben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne fett goldgelb rösten. Die Weintrauben waschen, abzupfen und gut abgetropft mit den abgekühlten Pinienkernen unter die Quarkmasse ziehen. Eiweiß steif schlagen, dann den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker und die klein geschnittene Butter zu Streuseln verkneten und kalt stellen.

Die Topfenmasse auf dem ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen. Die Trauben darauf verteilen und die Streusel darüber streuen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

*Guten Appetit!*

