

# Dinkel-Streuselkuchen

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Dinkel-Mürbteig:

400 g Dinkelmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
140 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
1 Prise Salz  
160 g kalte Butter  
2 Eier (Größe M)

### Cottage-Cheese-Füllung:

200 g Cottage Cheese  
250 g Sauerrahm  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)

### Zum Belegen:

500 g geviertelte Kompottmarillen

## 1 Dinkel-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig im Verhältnis 2:1 teilen und beide Stücke in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Das 2/3-Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 5 mm dick) ausrollen. Mit einem Springformrand eine Scheibe (26 cm Ø) ausstechen und auf ein befettetes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Mürbteigboden vorbacken.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

- 3 Den vom Ausrollen übrigen Teig verkneten und zu einer 80 cm langen Rolle formen. Die Teigrolle auf dem Mürbteigboden an den leicht befetteten Springformrand legen und mit dem Daumen an der Seite bis zur Hälfte hochdrücken.



4 Cottage-Cheese-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und verrühren. Die Füllung in den mit Mübteig ausgelegten Springformrand gießen.

5 Zum Belegen:

Die Marillen auf die Füllung legen.

6 Das 1/3-Teigstück mit der groben Seite einer Reibe über die Marillen reiben. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

