Kwarkcake met perzik en amandelkruimel

Ingrediënten

200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
1 Pak Koopmans Kwarkcake
3 Ei
2 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
3 Perzik (platte wilde)
65 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
35 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
4 tl. (theelepels) Bloem

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Bloem om te bestuiven
Weegschaal
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de springvorm in met boter of bakspray en bestuif de binnenkant met wat bloem.

2. Maak een kwarkcakebeslag

Weeg de **magere kwark (200 g)** af in een beslagkom en voeg het **water (25 ml)** toe. Voeg ook de **cakemix (1 pak Koopmans Kwarkcake)**, de **eieren (3 stuks)** en het **vanille-aroma (1 tl)** in een keer toe.

Mix het geheel met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag in de springvorm.

Maak de **perziken (3 stuks)** schoon. Snijd de perziken in 4 stukken. Druk deze in het beslag van de kwarkcake. Duw ze niet onder, anders zakken de perziken naar de bodem.

3. Amandel-kruimeldeeg maken

Doe het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (65 g)**, de **roomboter (35 g)**, **vanille-aroma (1 tl)**, de **suiker (30 g)** en de **bloem (4 el)** in de kom. Kneed er kort een kruimeldeeg van.

Bestrooi de bovenkant van het cakebeslag met de kruimels.

Bak de cake in ongeveer 65 minuten gaar en goudbruin.

Verwijder de rand van de springvorm en laat de kwarkcake met perzik en amandelkruimels minstens een een uur afkoelen.