Käsekuchen mit Streusel

15 Min		85 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig:

- 400 g Weizenmehl
- 175 g Butter (kalt)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver

Für die Quarkfüllung:

- 75 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 kg Magerquark

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig. Fette eine 26 cm Backform. Verteile die Hälfte des Mürbeteigs darin, rolle ihn gleichmäßig aus und forme einen 1 cm hohen Rand.
2. Schmelze für die Quarkfüllung die Butter und verrühre sie mit Zucker und Vanillezucker. Mixe die Eier unter. Rühre das Puddingpulver und anschließend den Quark unter.
3. Verteile die Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden. Streusel nun den restlichen Mürbeteig auf der Quarkschicht.
4. Heize den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backe den Käsekuchen mit Streuseln 70 Minuten im unteren Drittel deines Ofens. Lass ihn anschließend bei leicht geöffneter Tür im Backofen abkühlen.

Nährwerte pro Portion: 479 kcal | KH 57 g | E 17 g | F 20 g

NEU

MEIN NEUES KOCHBUCH IST SPIEGEL-BESTSELLER!