

Käsekuchen mit Streuseln aus dem Ofenzauberer



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
Großer
Ofenzauberer plus



Zubereitungszeit
20 Minuten +
1 Std Kühlzeit



Backzeit
50- 60 Minuten



Temperatur
200° O/U

Zutaten

Teig

300 gr Dinkelmehl (Typ 630)
150 gr weiche Butter
80 gr Zucker
2 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz

Streusel

150 gr Dinkelmehl (Typ 630)
80 gr weiche Butter
80 gr Zucker

Füllung

1000 gr Quark
150 gr weiche Butter
150 gr Zucker
4 Eier
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz
Saft einer halben Zitrone



Großer Ofenzauberer plus

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Butter mit beiden Zuckersorten schaumig rühren. Nach und nach die 4 Eigelbe unterrühren. Quark und Zitronensaft zur Eigelbmasse geben und verrühren. Zum Schluss das Puddingpulver einrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenzauberer mit Butterschmalz einfetten.

Den Teig im Ofenzauberer ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Füllung in die Form geben und glatt streichen. Für die Streusel die Zutaten einfach mit der Hand zu Streuseln kneten und gleichmäßig auf der Füllung verteilen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken und fertig backen.

Anschließend den Käsekuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

