Sauerkirsch-Käsekuchen mit Butterstreuseln



Zutaten Boden & Streusel

- 250 g kalte Butter
- 180 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung

- 750 g Quark (20%)
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier (M)
- 180 g Zucker
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 150 ml Sahne
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

Zubereitung

- Für den Boden und Streusel alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Die kalte Butter in kleine Würfeln hinzufügen und mit den Fingerspitzen die Butter mit dem Mehl und Zucker verreiben.
- Die Mischung locker zwischen den Händen reiben und leicht zusammendrücken, bis Streusel entstehen.
- 2/3 der Streusel in eine gefettete Backform geben, einen Boden fest andrücken, einen 3 cm hohen Rand hochziehen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Quark, Mascarpone, Eier, Zucker, Vanille-Puddingpulver, Sahne, Vanillemark, und Zitronensaft mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
- Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden verteilen, mit den abgetropften Sauerkirschen belegen und die restlichen Streuseln darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C für ca. 50 -60 Minuten backen. Tipp: Sollte der Käsekuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Käsekuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Den Käsekuchen vor dem servieren aus der Backform lösen und in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©