

Zwetschgen-Käsekuchen mit Streuseln

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

1 Ei
150 g Mehl
50 g Puderzucker
1 Prise(n) Salz
100 g Butter

Für die Füllung

200 g Zucker
100 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 kg Magerquark
200 g Schlagsahne
4 Eier
150 g saure Sahne

Für das Topping

300 g Zwetschgen
50 g Zucker
60 g Butter
100 g Mehl
2 Prise(n) Zimt
Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Mhmmmm Käsekuchen ... mein Lieblingsklassiker unter den deutschen Kuchen! Ich liebe die schön quarkige Konsistenz und ziehe einen Käsekuchen jedem Cheesecake vor. Käsekuchen ist sehr bescheiden und drängt sich nie zu sehr in den Vordergrund. So bildet er die perfekte Bühne für Obst und Streusel. Mit Pflaumen funktioniert Käsekuchen hervorragend, du könntest ihn aber auch mit Aprikosen oder Kirschen zubereiten. Weitere leckere Pflaumenkuchen findest du [hier](#).

- 1 -

Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker und Salz vermischen. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem bröseligen Teig kneten. Ei trennen, Eigelb zu restlichen Zutaten geben und zu einem glatten Teig weiterkneten. Eiweiß beiseitestellen. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Für die Füllung Quark, Sahne, saure Sahne, Vanillezucker, Zucker, Mehl und Ei verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Springform einfetten und einmehlen.

- 4 -

Für die Streusel Butter und Zucker in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Kurz abkühlen lassen und mit Mehl und Zimt zu groben Streuseln verkneten.

- 5 -

Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

Zwetschgen-Käsekuchen mit Streuseln

- 6 -

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Springform damit auskleiden. Im heißen Ofen 15 Minuten vorbacken und sofort mit Eiweiß bepinseln. Restliches Eiweiß unter die Füllung rühren.

- 7 -

Füllung in die Springform geben. Zwetschgen nebeneinander darauf verteilen und mit Streuseln bedecken. Im heißen Ofen 1 Stunde backen, bis die Streusel leicht braun werden. In der Form auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.