

## Käsekuchen mit Kirschen und Streuseln

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 1 EL Milch (wahlweise Hafermilch)



#### Für die Füllung

- 300 g Sauerkirschen (gefrostet oder aus dem Glas)
- 750 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier
- 185 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### Für die Streusel

- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 1 Prise Salz
- 160 g Weizenmehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Ceylon-Zimt

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 65 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 85 Minuten

**Ruhezeit:**

30 Minuten

## So bereitest du den Kirsch-Käse-Kuchen zu:

1. Vermische für den Mürbeteig das Mehl, den Zucker, das Salz, das Backpulver und das Kakaopulver in einer Schüssel.
2. Füge anschließend die Butter, das Ei und die Milch hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen.
4. Verrühre nun, bis auf die Sauerkirschen, alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Belege eine 26 cm Springform mit Backpapier und fette den Rand mit etwas Butter oder Margarine ein.
6. Nimm den Mürbeteig aus dem Kühlschrank, rolle ihn dünn aus und lege ihn in die Springform. Bilde mit dem Mürbeteig einen ca. 3 cm hohen Rand.
7. Verteile nun die Sauerkirschen darauf.
8. Fülle dann die Quarkmasse hinein.
9. Backe den Kuchen zunächst für 35 Minuten.
10. Bereite in der Zwischenzeit den Teig für die Schokostreusel zu. Verknete dazu alle Zutaten in einer Schüssel und lege diesen in den Kühlschrank.
11. Nach dem ersten Backvorgang nimmst du den Kuchen aus dem Ofen und verteilst die Streusel gleichmäßig darauf.
12. Backe den Kuchen nun für weitere 15 Minuten.
13. Anschließend lässt du den Kirsch-Käsekuchen ca. 3 Stunden abkühlen.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).