

Käsekuchen mit Kirschen und Schoko-Streuseln

Zutaten für 1 Kuchen

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

Für die Füllung

- 300 g Sauerkirschen (gefrostet oder aus dem Glas)
- 1 kg Magerquark
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 185 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 160 g Weizenmehl
- 2 EL Kakaopulver

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 70 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten





Jenny Böhme - familienkost.de

Zubereitung:

- 1. Mische für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel. Gib die Butter, Ei und Milch hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen.
- 2. Verrühre nun, bis auf die Sauerkirschen, alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel.
- 3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Belege eine 26 cm Springform mit Backpapier und fette den Rand mit etwas Butter oder Margarine ein. Rolle den Mürbeteig dünn aus und lege ihn in die Springform. Bilde einen ca. 3 cm hohen Rand.
- 4. Verteile die Sauerkirschen auf dem Boden und gib dann die Quarkmasse darauf.
- 5. Verknete alle Zutaten für die Schoko-Streusel in einer Schüssel und krümel sie über die Quarkschicht. Backe den Kuchen 70 Minuten im unteren Drittel deines Ofens. Lass ihn anschließend darin bei leicht geöffneter Tür abkühlen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.