

REZEPT FÜR KÄSEKUCHEN MIT NUSS-STREUSELN



KÄSEKUCHEN MIT NUSS-STREUSELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 65 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 80 g gehackte Haselnusskerne
- 265 g weiche Butter
- 240 g Mehl
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 120 g SweetFamily Brauner Zucker
- Fett für die Form
- 90 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 g Quark
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zitronensaft



2093

ZUBEREITUNG

1. [Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze \(180 °C Umluft\) vorheizen](#). Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. 140 g Butter schmelzen und mit Mehl, Nüssen, Zimt und braunem Zucker zu Streuseln verkneten.
2. Etwa 400 g Streusel als Boden in eine gefettete Springform (ø 24 cm) drücken. Im heißen Ofen 15 Minuten vorbacken.
3. Inzwischen übrige Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier cremig rühren. Quark unterrühren. Puddingpulver und Zitronensaft unterschlagen. Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit restlichen Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen ca. weitere 35 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.