



## **Cremiger Käsekuchen mit Streuseln**

### **Zutaten Teig und Streusel**

- 1 Ei Größe M
- 150 g Zucker oder 70 g Zucker + 70 g Erythrit
- 250 g Butter
- 1 Packung Vanillinzucker
- 440 g Mehl Typ 405
- 1 Packung Backpulver

### **Zutaten Käsekuchencreme**

500g (Mager)Quark  
250g Mascarpone  
1 Becher Schmand  
1 Zitrone  
170 g Zucker oder Erythrit  
Mark einer Vanilleschote  
1 ½ Packungen Vanillepuddingpulver  
1 Ei Größe M

### **Zubereitung**

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform fetten, Boden mit Backpapier auslegen.

Butter schmelzen lassen. Alle anderen Teigzutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine einrühren. Sollte die Masse nicht streuselig werden, noch etwas mehr Mehl zugeben.

Die Hälfte des Teigs auf dem Boden der Backform gleichmäßig verteilen und festdrücken. Rest zur Seite stellen.

Für einen etwas festeren Cremeteig den Quark für 2 Stunden durch ein Tuch abtropfen lassen. Wer es „saftiger“ mag, braucht das nicht zu tun.

Alle Zutaten der Käsekuchencreme in einer Schüssel verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Nicht zu lange rühren. Die Masse auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen.

Nun die Streusel über die Quarkmasse geben. Ca 30-35 min backen.

**Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.**