

Blaubeer-Streusel-Käsekuchen



Zutaten

Für 24-26 cm Springform

Boden & Streusel:

420 g Mehl

220 g Butter

100 g brauner Zucker

1 Eigelb

Quarkschicht:

1000 g Speisequark Magerstufe

150 ml Creme Fraiche

170 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Msp. Zitronenabrieb

50 g Speisestärke

70 g Butter

5 Eier

400 g Blaubeeren

So wird's gemacht:

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Mehl, Butter, Zucker mischen und das Eigelb unterkneten bis ein gut knetbarer Streuselteig entsteht. $\frac{3}{4}$ der Teigmasse in die gefettete Form geben, am Boden und den Seiten gleichmäßig andrücken, sodass ein etwa 3-4 cm hoher Rand entsteht. Den Rest kalt stellen.

Quark, Creme Fraiche, beide Zuckersorten, Zitronenabrieb und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Die Butter schmelzen und leicht bräunen lassen und unter Rühren in die Masse geben. Eier verquirlen und unter die Masse geben. Die Hälfte der Masse auf den Boden geben und die Hälfte der Blaubeeren darauf verteilen. Die restliche Quarkmasse einfüllen und die restlichen Blaubeeren darauf verteilen. Die restliche Streuselmasse krümelig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen 35-45 Minuten goldbraun backen. Komplett auskühlen lassen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



<https://knusperstuebchen.net/>