



Zitronen-Himbeer-Streuselkuchen

ohne Hefe, schnell gemacht

Einkaufsliste

16 Stücke | 24 cm Springform

Für den Teig:

- 230 g Weizenmehl (Type 550)
- 110 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 150 g kalte Butter
- Abrieb von 2 Zitronen

Für die Füllung:

- 200 g Mascarpone
- 250 g Speisequark
- Saft von zwei Zitronen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 EL Vanillezucker
- 120 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- 200 g Himbeeren (TK)

Außerdem:

- Puderzucker

So wird's gemacht

Den Backofen auf 170 °C Umluftvorheizen.

Den Teig vorbereiten. Hierfür alle Zutaten krümelig verkneten. Zwei Drittel des Teigs in die vorbereitete, leicht gefettete Form drücken. Boden und restlichen Teig kühl stellen.

Für die Füllung Mascarpone und Speisequark gemeinsam glatt rühren. Zitronensaft- und Abrieb dazugeben und gut verrühren. Zucker und Speisestärke mischen und ebenso hinzugeben. Zum Schluss die Eigelbe verrühren und unterheben.

Die Füllung in die Form geben (Rand ist etwa 2-3 cm hoch) Zum Schluss die Himbeeren darauf verteilen.

Den restlichen Streuselteig auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen auf der mittleren Schiene 45-50 Minuten backen. Die Streusel sollten leicht gebräunt sein. Wenn die Füllung noch sehr wackelt, weitere 5-10 Minuten backen.

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Backen | 45-50 Min
- Fertig in | 60 Min
- Haltbarkeit | 4 Tage, kühl lagern