



Himbeer-Streusel-Kuchen

mit Joghurt-Cheesecake

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst den Boden und die Streusel vorbereiten. Hierfür Butter, Mehl, Zucker und Salz gut verkneten. Springform mit Backpapier auslegen und 3/4 der Masse in die Form und den Rand hoch drücken. Springform kalt stellen. Zu der restlichen Masse die Haferflocken geben und gut verkneten. Ebenfalls kalt stellen.

Frischkäse, Joghurt, Zucker, Speisestärke und Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Eier verquirlen und unter die Frischkäse-Joghurtmasse heben. Masse auf den Boden geben.

Himbeeren und Marmelade vorsichtig verrühren und mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Frischkäse-Joghurt-Masse geben, verteilen.

Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei 175 °C Umluft 50 bis 60 Minuten goldbraun backen. Komplett auskühlen lassen und am besten kalt aus dem Kühlschrank servieren.

Einkaufsliste

22-26 cm Springform

Boden & Streusel

- 220 g Butter
- 300 g Mehl
- 180 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 3 EL Haferflocken

Joghurt-Käsekuchen

- 400 g Frischkäse
- 300 ml Joghurt
- 180 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 2 TL Vanillezucker
- 3 Eier

Himbeermasse

- 3 EL Himbeermarmelade
- 500 g Himbeeren

