

Blaubeer-Käsekuchen mit Streusel

Zutaten | 20 Stücke

	Teig:
500 g	Weizenmehl Type 405
250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pckg.	Vanillezucker
1	Ei (Größe M)
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Quarkmasse:
500 g	Magerquark
200 g	Schmand
250 g	Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
200 ml	Vollmilch
200 g	Zucker
2	Eier Größe M
2 Pckg.	Puddingpulver Vanille
1 P ckg.	Vanillezucker
1/2	Zitrone (Abrieb und Saft)
1 Prise	Salz
	Belag:
500 g	frische Blaubeeren

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 55 Minuten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit Rand (ca. 35 x 30 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Alle Zutaten für den Streuselteig zügig mit einem Mixer (Knetharken) miteinander verkneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht (Streusel).
- $\frac{2}{3}$ des Teiges auf dem Backblech verteilen, entweder ausrollen oder mit dem Händen verteilen und festdrücken.

- Die restlichen Streusel bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.
- Für die Füllung Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Quark, Schmand, Mascarpone, Zitronenschale und -saft sowie das Puddingpulver hinzugeben und verrühren. Danach vorsichtig die Milch zugeben und unterrühren.
- Die Masse auf dem Teigboden verteilen.
- Die Heidelbeeren gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen und danach die Streusel darüber krümeln.
- Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für etwa ca. 50-55 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
- Nach dem Backen abkühlen lassen und den Blaubeer-Käsekuchen mit Streusel genießen.

Tipp:

Dieser Kuchen schmeckt durchgekühlt besonders gut!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 152 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
405 kcal	21,1 g	46,1 g	8,31 g	66,7 mg