



HIMBEER-KÄSEKUCHEN- SCHNITTEN MIT STREUSELN

Zutaten:

Boden + Streusel:

- 500g Mehl
- 250g Zucker
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 2 Eigelbe (Eiweiße aufheben)
- 170g weiche Butter

Käsekuchen-Masse:

- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Sahne
- 500g Quark
- 400g Frischkäse
- 2 Pckg. Puddingpulver
- 2 Eiweiße
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 200g Zucker

- 300g TK Himbeeren

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben. Mit einem Knethaken verrühren und zuletzt mit den Händen zu einer Kugel formen. 1/3 davon abtrennen, in eine Frischhaltefolie packen und in die Tiefkühltruhe legen. Eine eckige Kuchenform, einen eckigen Backrahmen oder ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den restlichen Teig auf den Boden der Form festdrücken. Ein paar Mal mit einer Gabel einstechen.
- 3 Die Zutaten für die Käsekuchenmasse, mit Ausnahme der Himbeeren, in eine große Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Vorsichtig auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die tiefgefrorenen Himbeeren darauf verteilen.
- 4 Wenn der Streuselteig in der Tiefkühltruhe hart geworden ist, diesen mit einer Gemüsereibe über den Kuchen reiben, dadurch werden die Streusel besonders fein und gleichmäßig.
- 5 Den Kuchen für ca. 60min backen, vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 60 min Backzeit

