



Käsekuchen mit Streuseln



Zutaten

Für den Teig

- 220 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 105 g Schönegger Almbutter
- 3 EL Wasser

Für die Füllung

- 500 g Schönegger Topfen
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schönegger Almbutter
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

- 150 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 g Schönegger Almbutter

Zubereitung

1. Die Springform mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas Almbutter einfetten.
2. Den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze (140°C Umluft) vorheizen.
3. Gib für den Teig das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Almbutter und 3 EL Wasser in eine Schüssel und verrühre alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig.
4. Rolle 2/3 des Teiges mit einem Nudelholz für den Boden der Springform aus. Damit der Boden beim Backen keine Luftblasen schlägt, stich ihn mit einer Gabel einige Male ein.
5. Forme für den Rand aus dem restlichen Teig eine etwa 3 cm hohe Rolle, lege diese an den Rand der Springform und drücke sie am Rand fest.
6. Für die Füllung gibst Du den Topfen, Zucker, Vanillezucker, Eier, Almbutter und das Päckchen Puddingpulver in eine Schüssel und verrührst alles zu einer glatten Masse. Die Creme wird nun gleichmäßig auf dem Teigboden in der Springform verteilt.
7. Für die Streusel gibst Du das Mehl, Zucker, Vanillezucker und die Almbutter in eine Rührschüssel und vermengst alles mit Knethaken.
8. Verteile nun die Streusel mit den Händen auf dem Käsekuchen.
9. Jetzt kommt er für 1 Std. 15 Min. in den Ofen. Am besten wird er, wenn Du ihn im unteren Drittel des Ofens platzierst.
10. Lass den Kuchen nach Ende der Backzeit noch ca. 30 Min. im Ofen bei leicht offener Ofentür stehen. So reißt die Oberfläche nicht so stark ein.
11. Nimm den Kuchen nun aus dem Ofen und lass ihn auf einem Rost etwa 2 Std. auskühlen. Erst danach kannst Du ihn aus der Springform lösen.
12. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

