LZ-Rheinland

Artikel vom 17.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 08:06 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/himbeer-kaesekuchen-mit-streusel

Himbeer-Käsekuchen mit Streusel



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Teig:

220 g Butter

300 g Mehl

180 g Zucker

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

3 EL gemahlene Mandeln

Füllung:

400 g Quark

300 ml Joghurt

180 g Zucker

1 P Vanillepuddingpulver

3 Eier

3 EL Himbeermarmelade

400 g Himbeeren

Außerdem:

1 EL Puderzucker und frische Himbeeren zum Dekorieren

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Butter, Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker gut verkneten. ¾ des Teigs in die Form geben, am Boden und am Rand festdrücken und kaltstellen. Für die Streusel den restlichen Teig mit den gemahlenen Mandeln verkneten und ebenfalls kaltstellen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Puddingpulver und Eier unterrühren. Die Käsekuchenmasse auf den Teig in die Springform geben. Die Himbeeren und die Himbeermarmelade vorsichtig verrühren und auf die Käsekuchenmasse geben. Den Streuselteig mit der Hand in kleine Stücke zupfen und auf den Himbeeren verteilen. Den Kuchen 50 bis 60 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen, aus der Springform lösen und mit den frischen Himbeeren und dem Puderzucker dekorieren.

Julia Ernsting