





# Gestrudelter Käse-Sahne-Kuchen

Ein sahniger Käsekuchen mit Roter Grütze

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 EL Wasser

### Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
½ Zitrone

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Backblech verteilen und andrücken.

### Joghurt-Sahne-Füllung:

12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
200 g kalte Schlagsahne  
½ Zitrone  
500 g Joghurt  
50 g Zucker  
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

### Zum Verzieren:

Puderzucker

### 3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zitrone auspressen und Saft unterrühren. Rührteig auf dem Streuselteigboden verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Backrahmen vorsichtig lösen und säubern. Aus dem dicken Boden waagrecht einen dünnen Boden abschneiden und zur Seite legen. Backrahmen um den unteren Boden stellen.

### 5 Joghurt-Sahne-Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Zitrone auspressen und mit Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des Joghurts mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Rote Grütze mit einem Esslöffel auf die Joghurtmasse geben und leicht miteinander verrühren, bis ein marmorierter Effekt entsteht. Den dünnen Boden fein zerbröseln und auf der Creme verteilen. Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 6 Verzieren:

Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rote Grütze kann auch durch andere Grützesorten, z. B. Dr. Oetker Kirsch Grütze ausgetauscht werden.