

Herbstlicher Käsekuchen

Ein Käsekuchen mit herbstlichem Baummotiv

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backrahmen

Streuselteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

30 g Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

160 g weiche Butter oder

Margarine

2 EL Wasser

Rührteig:

125 g Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

75 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Quarkbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

500 ml Milch

100 g Butter

750 g Speisequark (Magerstufe)

250 g Zucker

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eigelb (Größe M)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. 50 g Streusel für die Dekoration beiseitestellen. Übrige Streusel auf dem Backblech verteilen und andrücken.

3 Rührteig:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel 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. Rührteig auf dem Streuselteigboden verstreichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

4 Quarkbelag:

Beide Pck. Puddingpulver mit 100 ml Milch anrühren. Übrige Milch mit Butter in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und Pudding **mind. 1 Min.** kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben, Quark und Zucker unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Pudding, Quark, Finesse und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Eischnee unterheben. Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

3 EL Aprikosenkonfitüre
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
etwa 50 g getrocknete
Cranberrys

5 Mit den dunklen Streuseln einen Baumstamm aufstreuen und mit den Mandeln die Baumkrone dekorieren. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 60 Minuten

6 Verzieren:

Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen und mit einem Pinsel die Baumkrone bestreichen. Mit den Pistazien und den Cranberrys die Baumkrone verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Baumkrone nach dem Backen mit gehobelten Mandeln dekorieren.

