

# Kirsch-Käsekuchen

Ein köstlicher Kirsch-Käsekuchen mit Quark-Öl-Teig, knusprigen Streuseln und fruchtigen Kirschen. Käsekuchen mit Kirschen schnell und einfach backen.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm)  
mit hohem Rand oder:**

**Für die Fettpfanne:**

Fett

## Streuselteig:

180 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

## Käsemasse:

700 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

4 Eiweiß (Größe M)

750 g Speisequark (Magerstufe)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

4 Eigelb (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

100 ml Milch

## Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

## Wie backe ich einen Käsekuchen mit Kirschen?:

### 1 Vorbereiten:

Kirschen für den Belag auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

### 3 Käsemasse zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Quark mit Zucker, Finesse, Eigelb, Käsekuchen Hilfe und Milch mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, Eischnee vorsichtig unterheben.



④ **Quark-Öl-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf dem Blech zu einem Boden ausrollen, die Quarkmasse darauf glatt streichen und die Sauerkirschen darauf verteilen. Die Streusel darüber streuen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Gebäck auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

