

Quark-Streusel-Kuchen

So gelingt ein klassischer extra-luftiger Käsekuchen mit Streuseln einfach perfekt.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Streuselteig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eigelb (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Zitronensaft

Käsekuchenmasse:

6 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
5 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe
750 g Speisequark (Magerstufe)

Wie backt man einen Quark-Streusel-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel in der Springform zu einem glatten Boden andrücken.



③ Käsekuchenmasse zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Zitronensaft unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb auf höchster Stufe unterrühren. Käsekuchen Hilfe und Quark auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Füllung auf dem Boden verstreichen und die restlichen Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen, **aber nicht entfernen** und Kuchen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer vom Springformrand lösen.
- Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

