

Skyr-Rahm-Kuchen mit Beeren und Streuseln

Käsekuchen aus Skyr, Kochsahne und Puddingpulver mit gemischten Beeren und feinen Butter-Streuseln.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen Käsekuchen mit Beeren und Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für die konische Springform (Ø 32 cm mit Heheboden):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Streuselteig:

80 g Weizenmehl

40 g Zucker

40 g weiche Butter

Skyr-Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Bourbon-Vanille

150 g Zucker

500 g Kochsahne

2 Eier (Größe M)

900 g Skyr

Zum Verzieren:

etwa 150 g gemischtes Beerenobst

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Knapp 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Form auf dem Rost etwas abkühlen lassen.

3 Streuselteig:

Alle Zutaten in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Auf dem Backblech verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Die Streusel auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Skyr-Belag:

Puddingpulver und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Nach und nach mit der Kochsahne anrühren. Eier und Skyr mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz unterrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.

5 Übrigen Teig zu einer Rolle formen und einen fast springformhohen Rand andrücken. Den flüssigen Skyr-Belag hineingießen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Springform lösen.

6 Verzieren:

Beeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit den Streuseln bestreuen und mit Beeren verzieren.