



# Käse-Streusel-Kuchen mit Backmischung

Ein klassischer Käsekuchen für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Fett

## Streuselteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käsekuchen  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (Größe M)  
50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## Belag:

3 Eier (Größe M)  
750 g Speisequark (Magerstufe)  
4 EL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine, Ei und Mandeln hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. 2-3 EL der Streusel abnehmen und beiseitestellen. Übrige Streusel mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken.



③ **Belag:**

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Eier, Quark und Zitronensaft hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Am Rand Streusel aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann den Rand mit einem Tafelmesser lösen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen, erst dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man gut am Vortag backen.
- Den Käsekuchen mit einem selbstgebastelten Topper als Geburtstagskuchen servieren.

