

Heidelbeer-Käsekuchen mit Zitronenstreuseln

Zutaten für eine Springform (Ø 22-24 cm):

Für den Teig und Streuseln:

- 280 g Mehl + 2 EL zusätzlich für die Streuseln
- 150 g gemahlene Mandeln
- 180 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale von 2 Zitronen

Käsemasse:

- 500 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 200 g Sahne (steif geschlagen)
- 180 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (M)
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
- ca. 350 g Heidelbeeren
- evtl. Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten mit den Händen verkneten. 300 g Teig als Streusel in eine extra Schüssel geben und Zitronenschale und noch zusätzlich 2 EL Mehl unterkneten. Beide Teige für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.
3. Quark, Schmand, Zucker, Vanillezucker, Eier, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft und -schale in einer Schüssel glattrühren. Sahne unterheben.
4. Eine Springform fetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand andrücken. Quarkmasse darauf gießen und glattstreichen. Heidelbeeren auf die Quarkmasse verteilen und aus dem übrigen Streuselteig Streusel formen und auf die Heidelbeeren streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (falls der Kuchen zu braun werden sollte, kann man diesen mit Alufolie abdecken und weiter backen). Danach im ausgeschalteten Backofen und leicht geöffneter Backofentür ca. 45 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Danach evtl. mit Puderzucker bestäuben.
6. Am besten schmeckt der Kuchen an warmen Tagen gut gekühlt direkt aus dem Kühlschrank.

Die Kuchenzuckerschnecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>