



Streusel-Käsekuchen mit Heidelbeeren

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Mandeln, gemahlen	150 g
Butter	150 g
Zucker	250 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Heidelbeeren	400 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Crème fraîche	200 g
Eier	4 St.
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier

1. In einer Schüssel Mandelmehl mit Butter, 150 g Zucker, Salz und Mehl verkneten. 2/3 vom Teig als Boden in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen. In einer Schüssel Quark, Crème fraîche, 100 g Zucker und Eier glatt rühren. Puddingpulver unterrühren. Beeren unterheben. Creme auf den Boden streichen und im Ofen ca. 30 Min. backen.
3. Übrigen Teig als Streusel auf der Oberfläche verteilen und Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 30–35 Min. goldbraun backen. Streusel-Käsekuchen mit Heidelbeeren auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal		
Kohlenhydrate	40 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	9 g	Fette	17 g