

KÄSEKUCHEN MIT NUSS-STREUSEL



KÄSEKUCHEN MIT NUSS-STREUSEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Springform (ø 24 cm) | 65 Min.

Zutaten

- 80 g gehackte Haselnusskerne
- 265 g Butter
- 240 g Mehl
- 1/2 TL Zimt
- 120 g SweetFamily Brauner Zucker
- 90 SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Pack. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 g Quark
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zitronensaft



50

ZUBEREITUNG

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. 140 g geschmolzene Butter mit Mehl, Nüssen, Zimt und [SweetFamily Brauner Zucker](#) zu Streuseln zerkneten.

400 g der Streusel in eine gefettete Springform (ø 24 cm) drücken und im [vorgeheizten Ofen \(190° Umluft\)](#) 15 Min. vorbacken. Restliche Zutaten sehr cremig miteinander verrühren (ca. 5 Min.), Masse auf den vorgebackenen Boden verteilen und mit den restlichen Streuseln bestreuen. 35 Min. (selbe Temperatur) backen.