

Käsekuchen mit Zimtstreuseln

16 Stücke

Ofen: 190°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Backzeit: ca 40 Minuten

Zutaten:

250g Butter
1 TL Vanillezucker
200g Zucker
1 Ei
1 TL Zimt
500g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver

1kg Quark
1 Ei
1 Zitrone
1 TL Vanillezucker
200g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Aus den o.g. Zutaten einen streuseligen Teig herstellen
 - TM: Knetstufe mit Spatel, 2 Minuten
- 2/3 der Streusel auf dem gefetteten Ofenzauberer verteilen und mit dem Teigroller zu einem glatten Boden drücken
- Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen
- Den Belag aus den o.g. Zutaten (Zitrone natürlich auspressen und nur den Saft verwenden) verrühren
 - TM: Stufe 7 20 Sekunden
- Belag auf dem Boden verteilen, glatt streichen und mit den gekühlten Streuseln bedecken
- Im vorgeheizten Ofen backen
- Der Kuchen schmeckt einige Tage lang sehr lecker, der Teig wird dann schön mürbe