
Kirsch-Käsekuchen

Für den Mürbeteig:

150 g Weizenmehl 405

75 g Butter

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Ei

Für die Käsemasse:

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 TL Vanillezucker

3 EL Zitronensaft

50 g Speisestärke

3 Eigelb

3 Eiweiß steifgeschlagen

250 g Sahne steifgeschlagen

Für den Belag:

1 Glas Kirschen

(350 g Abtropfgewicht)

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen 30 Minuten kalt stellen.

Eine Springform mit 30 cm Ø fetten und bemehlen.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Form kalt stellen. In der Zwischenzeit für die Käsemasse Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Speisestärke miteinander verrühren. Eiweiß und Sahne in zwei Schritten unterheben. Die Masse in der Form verteilen und glatt streichen. Mit den Kirschen belegen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander zu Streusel verkneten und über dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheiztem Backofen 70-80 Minuten hell backen. Anschließend im geöffneten Backofen noch 15 Minuten ruhen lassen. Dann in der Form vollständig abkühlen lassen.

Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Streusel:

100 g Weizenmehl 405

75 g Butter

75 g Zucker

Etwas Puderzucker

Backtemperatur: 175°C

Backzeit: 70-80 Minuten

