

Erdbeer-Käse-Streuselkuchen

Fruchtig, saftig und mit wenig Zucker lässt sich dieser Streuselkuchen auf Käsenkuchenbasis mit frischen Erdbeeren zubereiten. Probiert's aus!

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform bereitstellen und ein Backpapier einspannen.

450 g Dinkelmehl, 630er

250 g Butter, in Stücken

110 g brauner Zucker

1 Eigelb alles zusammen **20 Sek./Stufe 5** zerkleinern. 3/4 dieser Streuselmenge auf den Boden der Springform verteilen und fest drücken. Die restlichen Streusel erst bei Seite stellen.

Als nächstes:

10-15 frische Erdbeeren, längst halbieren und damit den Rand des Kuchens (sh. Bild) einsäumen.



Nun in den leeren Mixtopf den **Rühraufsatz einsetzen**

750 g Quark

250 g Rücker friesischer Hirtenkäse „Der Cremige natur“ oder

250 g Sahnequark

150 g Zucker

2 TL selbstgem. Vanillezucker

1 Eiweiß

2 Eier

20 g Zitronensaft

40 g Speisestärke alles zusammen **30 Sek./Stufe 4** verrühren. Jetzt diese Masse auf dem Teigboden verteilen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.



Nun den Kuchen für ca. **50-60 Min. in den vorgeheizten Ofen** schieben und backen, bis die Streusel eine goldige Farbe haben. Kuchen im geöffneten Ofen abkühlen, bestensfalls noch eine Weile an einem kühleren Ort ganz auskühlen lassen, bis der Kuchen sich gefestigt hat.

Kulinarische Grüße und guten Appetit wünscht

RINA WILKEN www.genusswelt-wilken.de