Käsekuchen mit Streusel

Immer wieder ein Klassiker ist der Käsekuchen mit Streusel. Das er gar nicht so schwer ist, zeigt dieses tolle Rezept. Einfach mal ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

220 g	Butterkekse
70 g	Butter
3 EL	Zitronensaft

Für die Käsemasse

300 g	Frischkäse
500 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Zucker
50 g	Mehl
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)

Für die Streusel

60 g	Butter
120 g	Mehl
60 g	Zucker
20 g	Haselnüsse (gemahlene)

Zubereitung

1. Der **Käsekuchen mit Streusel** schmeckt besonders köstlich, wenn man den Boden mit Butterkeksen macht. Hierfür diese fein zerstoßen, die Zitrone abwaschen und die Schale fein abreiben, danach Saft auspressen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen und den Rand ausfetten.

2. In einer kleinen Schüssel die Kekskrümel mit Butter mischen, Zitronensaft dazugeben und alles auf den Boden der Springform ausbreiten und festdrücken. Den Boden nun 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und kühlen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

3. In einer weiteren Schüssel Frischkäse, Topfen mit Zitronenschale, Vanillezucker, Zucker und Mehl vermischen und glatt rühren. Nach der Kühlzeit dies auf den Tortenboden gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Für die Streusel Butter und Mehl mischen, Zucker und Haselnüsse dazugeben und Streusel daraus herstellen. Diese auf der Topfenmasse verteilen und im Backofen 45 Minuten ausbacken.

4. Danach den Ring der Springform lösen und den Kuchen erkalten lassen.

Tipp

Zum Käsekuchen mit Streusel frisch geschlagenen Schlagobers servieren. Superlecker schmecken auch Mandarinen im Käsekuchen.