Nussstreusel-Käsekuchen

Das Rezept vom Nussstreusel-Käsekuchen passt zu vielen Gelegenheiten und ist im Nu Zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

80 g	Haselnüsse (gehackt)
140 g	Butter
240 g	Mehl (gesiebt)
0.5 TL	Zimt
120 g	Zucker

Für die Creme

125 g	Butter (Zimmertemperatur)
90 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier (größe M)
400 g	Magertopfen
30 g	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Nussstreusel-Käsekuchen** den Boden einer 24er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten.(Im Anschluss abkühlen lassen)

3. Nun das Mehl, die Nüsse, den Zimt, den Zucker und die Butter in eine Schüssel geben und erst mit den Knethaken des Mixers, dann weiter mit den Händen zu Streuseln verkneten.

4. Danach ca. 400g der Streusel in die Springform geben und mit den Händen andrücken. Die Form dann im Ofen, im untersten Drittel ca. 15 Minuten vorbacken.

5. Währenddessen die Butter mit dem Zucker dem Vanillezucker und dem Salz einige Minuten cremig rühren.

6. Nun die Eier nach und nach gut verrühren und den Magertopfen, das Vanillepuddingpulver und den Zitronensaft unterrühren.

7. Die Käsecreme nun auf den Boden streichen, mit den restlichen Streuseln belegen und im Ofen weitere ca. 35 Minuten fertig backen. Den Boden anschließend komplett auskühlen lassen, aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Den Nussstreusel-Käsekuchen kann man vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.