

Rezept

# Käsekuchen mit Nüssen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Nüssen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Weizenvollkornmehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>50 g</b> Rohrohrzucker	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>100 g</b> kalte Butter	Butter für die Form
<b>1</b> Bio-Orange	<b>400 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)
<b>200 g</b> Schmand	<b>200 g</b> Rohrohrzucker
<b>3</b> Eier (M)	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>150 g</b> Nusskernmischung	<b>5 EL</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Mehl, Backpulver, Zucker, Haselnüsse und Butter in Flöckchen mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Streusel auf den Boden der Form drücken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Frischkäse, Schmand und 150 g Zucker verrühren. Eier unterrühren, dann die Stärke unterrühren. Die Masse auf den Streuselboden gießen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.
3. Die Nüsse grob hacken. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Nüsse darauf verteilen, mit restlichem Zucker bestreuen und mit Sahne beträufeln. Weitere 15-17 Min. backen, bis der Zucker karamellisiert und die Nüsse gebräunt sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.