Rezept

# Käse-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Käse-Streusel-Kuchen, am 05.07.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **60 g** | Butter |
| **1 Prise** | Salz |
| **80 g** | Mehl |
| **50 g** | weiche Butter |
| **400 g** | Doppelrahmfrischkäse |
| **1 EL** | Speisestärke |
| **60 g** | Zucker |
| **1/2 TL** | Zimtpulver |
| **50 g** | Sahne |
| **100 g** | Zucker |
| **2 Größe M** | Eier |
| **12 Förmchen** | von je ca. ml Inhalt |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für die Streusel die Butter schmelzen und in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Zimtpulver untermengen. Das Mehl dazugeben und alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten.

2. Für die Frischkäsemasse die Sahne steif schlagen. Butter mit Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Frischkäse und Eier unter die Butter rühren. Die Speisestärke darüberstäuben und mit der Sahne locker mit dem Schneebesen unterheben.

3. Die Käsemasse in die Förmchen verteilen. Die Streusel daraufstreuen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sie aufgegangen und schön gebräunt sind. Die Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen und dann herauslösen.