

Rezept

Käsekuchen mit Nüssen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Nüssen, am 13.12.2025

Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl

50 g Rohrohrzucker

100 g kalte Butter

1 Bio-Orange

200 g Schmand

3 Eier (M)

150 g Nusskernmischung

1 TL Backpulver

50 g gemahlene Haselnüsse

Butter für die Form

400 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

200 g Rohrohrzucker

50 g Speisestärke

5 EL 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.