

Rezept

Streusel-Käsekuchen

Ein Rezept von Streusel-Käsekuchen, am 10.06.2026

Zutaten

125 g Butter	100 g Zucker
200 g Mehl	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Orangensaft	100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl	½ Päckchen Backpulver
2 Eier	75 g Zucker
400 g Quark	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
75 g Sahne	1 EL Grieß
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für die Streusel die Butter in einem Topf zerlassen und mit Zucker und Mehl vermischen.

2. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Teig die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft zugeben. Nüsse mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.

3. Für die Quarkmasse die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Quark, Zitronensaft, Sahne und Grieß unterrühren. Diese Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Streusel darüber bröseln und den Kuchen in 30-35 Min. fertig backen.