

Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungszeit. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden... Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit...



Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

Zutaten:

250 gr. Butter

375g Weizenmehl

120g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt

1 Ei

1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)

500g Magerquark

500g Speisequark 20%

125g Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.

Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.

Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen lassen und abkühlen lassen.

Streuselteig:

In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:

375g Weizenmehl
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Zimt
1 Ei

Mit K-Haken zu Streusel rühren



Belag:

In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben:

500g Magerquark
500g Speisequark 20%
125g Schlagsahne
75g Zucker

1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone
und mit Flexi rühren.



Zusammenbau:

Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem Boden pressen.



Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem
Esslöffel)



Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen.
Restliche Streusel drüber streuen



Für 45 Minuten backen.
Gut auskühlen lassen und hemmungslos genießen.

