

Käsekuchen mit Trauben

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
120 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter
1 TL Zitronensaft
2 Eigelb

Belag:

500 g Magerquark
250 g Sahnequark
200 g Zucker
80 g Butter
250 g Weintrauben ohne Kerne
100 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Eier

Streusel:

60 g Zucker
60 g Butter
100 g Mehl
1 Prise Zimt

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- In Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit alle Belagzutaten (außer Trauben) gut verrühren.
- Die Weintrauben halbieren und untermengen.
- Gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen 3 - 4 cm Rand hochziehen.
- Bei 180° C zehn Minuten vorbacken.
- Etwas abkühlen lassen.
- Danach die Quarkmasse einfüllen.
- Streuselzutaten krümelig verkneten.
- Krümel auf dem Kuchen verteilen.
- Bei 170° C etwa 60 Minuten backen.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.