

# Käsekuchen mit Trauben

## Zutaten Tortenboden:

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

## Zutaten 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

## Zutaten 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.