

# Hier und heute



## **Schneller Käsestreusel vom Blech**

Wie sich Käsekuchen auch ganz leicht auf dem Blech zubereiten lässt, zeigt Konditormeister Marcel Seeger mit einem schnellen Käsestreusel vom Blech.

### **Das Rezept**

#### **Schneller Käsestreusel vom Blech**

von Marcel Seeger für ein Backblech

#### **Zutaten Teig**

- 450 g Butter, Zimmertemperatur
- 350 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone
- 4 Eier (Größe M)
- 1100 g Weizenmehl, Typ 550
- 25 g Backpulver

#### **Zubereitung**

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Vanillemark und Schalenabrieb verkneten, dabei die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver gründlich vermischen und dann unter die Butter-Zuckermasse geben und alles langsam (am besten mit der Hand) zu einem Streuselteig verkneten, dabei mit dem Kneten rechtzeitig aufhören, sobald sich eine Streuselstruktur gebildet hat.

**Tipp:** Sollte sich der Streusel schon zu einem Mürbeteig verbunden haben, diesen dann durch ein Küchensieb drücken, um wieder Streuselstückchen zu erhalten.

Ein Backblech mit einem Stück Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der fertigen Streusel auf dem Backblech verteilen und mit einem Löffel oder einer Gabel andrücken, sodass sich ein Teigboden bildet.

#### **Zutaten Belag**

- 1000 g Magerquark
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 200 g Schmand
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft einer Bio-Zitrone

#### **Zubereitung**

Magerquark, Vanillepuddingpulver, Schmand, Eier, Zucker und Zitronensaft gründlich miteinander verrühren. Die Quarkmasse auf den Streuselboden geben und glattstreichen. Anschließend die restlichen Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Den fertigen Käsestreusel circa 40 bis 45 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Den gebackenen Käsestreusel auf dem Backblech abkühlen lassen und anschließend, je nach Wunsch, in größere oder kleinere Stücke schneiden.