



Sonntagskuchen

Susanna Rupp

Freitag, 14.02.2025

Kirsch-Käsekuchen mit Zimt-Streusel

Für 14 Stück

Zutaten

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei (Größe M)
etwas Zimt, gemahlen
etwas Salz
100 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen

Für die Kirsch-Käse-Füllung:

100 g flüssige Butter
250 g Schlagsahne
700 g Quark
160 g Zucker
150 g Sauerkirschen (aus dem Glas), abgetropft
70 g Dinkelmehl (Type 630)
5 Eier (Größe M)

Für die Streusel:

75 g Butter
75 g Zucker
100 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Haselnüsse, geröstet und gemahlen
etwas Salz
etwas Zimt

Außerdem:

Springform (Ø 26 cm)
Butter für die Form

Zubereitung

1. **Für den Mürbeteig** Butter würfeln. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und von Hand verkneten.
2. Ei und je 1 Messerspitze Zimt und Salz zugeben und unterkneten.
3. Mehl und Nüsse mischen, zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form fetten.
6. Den Teig vorsichtig in eine die vorbereitete Springform (Ø 26 cm) drücken, bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist.
7. Den Boden in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten vorbacken.
6. Inzwischen **für die Kirsch-Käse-Füllung** die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen, von der Kochstelle nehmen und kurz abkühlen lassen.
7. Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen.



8. Quark, Zucker, Mehl (bis auf 1 EL), Eier und flüssige Butter in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatrühren.
9. Die geschlagene Sahne in 2 Portionen vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben, um eine luftige Masse zu erhalten.
11. **Die Kirschen** mit Küchenpapier vorsichtig trockentupfen und in eine Schüssel geben. Kirschen mit dem übrigen 1 EL Mehl mischen, damit sie beim Backen nicht nach unten sinken.
12. Die Kirschen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
13. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden in der Form geben.
14. **Für die Streusel** die Butter würfeln und in eine Schüssel geben, Zucker zugeben und von Hand verkneten.
14. Mehl, Nüsse und je 1 Messerspitze Salz und Zimt zugeben und zu Streuseln verkneten und gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen.
15. Den Kirsch-Käsekuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und die Füllung fest geworden ist.
16. Den Kirsch-Käsekuchen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Platte setzen und in 14 Stücke schneiden.