Marmorkäsekuchen mit Streusel
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Zucker, 1 kg Magerquark, 2 Packungen Vanille-Puddingpulver, 1 Esslöffel Kakaopulver, 50 gr Butter, 2 Packungen Vanillezucker, 100 gr Mehl, 100 gr Knuspermüsli mit Schokolade, 50 gr Grob gehackte Haselnusskerne.

Die Vorbereitungen:

Eine Springform(26 cm) mit Backpapier auslegen

Die Zubereitung:

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Die Quarkmassen löffelweise und im Wechsel einfüllen. Mit einem Löffel durchziehen, so dass sie marmorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad) 50-60 Minuten goldbraun backen. Zimmerwarmes Fett, Vanillezucker, Mehl, Müsli und Haselnüsse zu Streuseln verkneten. Nach ca. 20 min Backzeit die Streusel auf dem Kuchen verteilen und zu Ende backen. Kuchen im ausgeschalteten Ofen ca. 15 min ruhen lassen. Vom Formrand lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einer Platte anrichten. Dazu schmeckt Vanille- oder Zimt-Sahne.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de