

Käsekirschkuchen mit Streuseln

Zutatenliste:

250 g	Butter
350 g	Mehl
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
500 g	Quark
250 g	Mascarpone
90 g	Weichweizengrieß
200 g	Kirschmarmelade
1 Stamperl	Kirschwasser
	Puderzucker



Zubereitung:

1. Aus Mehl, 100 g Zucker, 150 g Butter und Salz Streuseln zubereiten: Dafür Butter in kleine Stücke schneiden, Zucker und Salz zugeben und mit 2 Gabeln vermengen und zu Streuseln zerkleinern.
2. 100 g Butter 150 g Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Eier, Quark, Mascarpone, Grieß und einen Schuss Kirschwasser zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Die Hälfte der Streusel in eine vorbereitete Springform (26cm Durchmesser mit Backpapier ausgelegt) drücken und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Kirschmarmelade mit dem restlichen Schnaps verrühren und auf dem Boden streichen. Quarkmasse draufgeben und mit den restlichen Streuseln bedecken.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 1 Stunde backen, dann 20 Minuten im ausgeschalteten und leicht geöffneten Backofen abkühlen lassen.
6. Danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
Mit Puderzucker servieren.