

"Käsekuchen Friesischer Art" von B. Wehner, Bonn

Boden/Streusel:

- 1 Ei**
- 175 g weiche Butter**
- 150 g Zucker**
- 1 P. Vanillezucker**

- 1 Prise Salz**
- 300 g Mehl**

Quarkmasse:

- 4 Eier**
- 100 g Butter**
- 1 P. Vanillezucker**
- 200 g Zucker**
- 100 ml Schlagsahne**
- 1 kg Quark**
- ger. Schale 1 Zitrone**
- 2 P. Puddingpulver-Vanille**
- 350 g Pflaumenmus**

Boden/Streusel:

Zutaten zu einem Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges für die Streusel abnehmen. Restlichen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform Ø 26 cm geben.

Quarkmasse:

Butter schmelzen, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Eier, Sahne Butter, Zitronenschale und Puddingpulver nacheinander unterrühren.

Pflaumenmus auf den Boden streichen. Käsemasse in die Form füllen.

Backofen auf 200°C U-/Oberhitze vorheizen. Ca. 30 min backen, restliche Streusel auf die Masse verteilen und weitere 30 min. backen.

Kuchen in der Form für ca. 10 min im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ruhen lassen.

Über Nacht den Kuchen in der Form auskühlen lassen.