

## **"Käsekuchen mit Streusel" von V. Rabe, Westerholz**

### **Teig:**

**300 g Mehl**

**200 g Zucker**

**200 g Butter**

**1 Ei**

**3 TL Sahne**

**1 Prise Salz**

Pfirsiche zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Aus den Zutaten "Teig" einen geschmeidigen Mürbeteig herstellen und ca. 1/2 kühl stellen.

Für die Füllung die Eier trennen. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, geriebene Schale der Zitrone, Sahne und das Eigelb in einer Schüssel aufschlagen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Käsemasse heben.

### **Füllung:**

**600 g Doppelrahmfrischkäse**

**150 g Zucker**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**1 P. Vanillezucker**

**50 ml Sahne**

**2 Eier**

**1 gr. Dose Pfirsiche**

Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Käsemasse darauf geben und verteilen. Pfirsiche klein schneiden, auf der Masse verteilen.

Streusel zubereiten und auf die Masse geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze ca. 45 min backen.

### **Streusel:**

**250 g Mehl**

**150 g Zucker**

**150 g Butter**

**2-3 TL Sahne**