

Cheese-Cake mit Müsli-Streuseln

Zutaten für 1 Backblech/ca. 24 Stücke:

200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
125 g Speisestärke
1 kg Magerquark
300 g Frischkäse (17 % Fett absolut)
6 Eier (Gew.-Kl. M)
2 Eigelb (Gew.-Kl. M)
1 TL abgeriebene Zitronenschale (Bio)
1 Prise Salz
175 g Kölln Müsli Knusper Joghurt Himbeer mit 30 % weniger Fett
75 g Weizenmehl (Type 405)
2 EL flüssiger Honig
50 g weiche Butter
300 g Himbeeren

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Stärke mischen und mit Schichtkäse, Frischkäse, Eier, Eigelbe, Zitronenschale sowie Salz zu einer glatten Masse verrühren.

Für die Streusel Müsli zerkleinern. Mehl mit Müsli mischen, Honig und Butter in Stückchen dazugeben. Alles zu Streuseln verarbeiten.

Backofen vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Käsemasse auf dem Blech verstreichen. Himbeeren verlesen und auf der Käsemasse verteilen. Streusel darauf streuen. Kuchen im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 40-45 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Cheese-Cake in Stücke schneiden und servieren.

Ober-/Unterhitze: 180 °C

Umluft: 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Stück:

9 g Eiweiß, 24 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 16 g Fett, 280 kcal / 1.169 kJ