

Cheesecake mit Streuseln

Zutaten für eine 26er Springform

Boden

- 200g Butterkekse
- 70g Butter
- 3 EL Zitronensaft

Käsemasse

- 300g Philadelphia
- 500g Speisequark (20 % Fett in Tr.)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120g Zucker
- 50g Mehl
- Schale von einer Zitrone

Streusel

- 60g Butter
- 120g Mehl
- 60g Zucker
- 20g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Die Butterkekse fein zerstoßen. Butter zerlassen. Zitronenschale fein abreiben, aus der Zitrone 3 El Saft auspressen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter bestreichen.

Kekskrümel mit Butter und Zitronensaft mischen und als Boden in die Backform drücken. 30 Minuten kalt stellen.

Frischkäse mit Quark, Zitronenschale, Vanillezucker, Zucker und Mehl glatt rühren. Auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

Butter mit Mehl, Zucker und Haselnüssen zu Streuseln verkneten. Auf der Quarkmasse verteilen.

Bei 170° für 45 Minuten backen.