

# Schwarzer Käsekuchen

Rezept von Ulrike Totzek aus Warendorf

## Zutaten für den Teig und die Streusel

250 g Mehl  
125 g Butter  
110 g Zucker  
25 g Kakao  
1 Ei  
1/2 Päckchen Backpulver

## Zutaten für die Füllung

125 g Butter  
110 g Zucker  
3 Eier  
1 Päckchen Vanille Puddingpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
750 g Sahne- oder Magerquark 20 % Fett  
1 1/2 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes solange rühren, bis eine streuselige Konsistenz erreicht ist. Die Butter sollte nicht zu weich sein. Die Hälfte des Teiges in eine 28-er Springform (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt) füllen und am Boden andrücken.

Für die Füllung die Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Puddingpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Quark auf kleinster Stufe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben.

Die Füllung auf den Boden geben und dann die zweite Hälfte des Teiges als Streusel darüber krümeln. 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen backen.

Guten Appetit!