



Beeren Cheesecake mit Streuseln

Buttriger Mürbteig, saftiger Cheesecake, fruchtige Beeren: so schmeckt der perfekte Streuselkuchen, der für beerige Gaumenfreuden sorgt – Naschspaß garantiert!

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

175 g **Premium Teebutter**

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier (Größe L)

450 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Saft von einer Zitrone

Zesten einer halben Zitrone

Für die Füllung

750 g **Premium Almfrisch Natur (entspricht 5 Pkg.)**

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 Eier (Größe L)

3 EL Zucker

400 g Beeren

Anleitung

1. Für den Boden die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.
2. Den Mürbteig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen.
3. Ein Drittel des Teiges abnehmen und beiseitestellen. Den Rest auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und in eine Backform legen, dabei den Teig am Rand etwas festdrücken.
4. Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Beeren glattrühren und auf dem Mürbteigboden verstreichen.
5. Die Beeren darauf verteilen.
6. Den übrigen Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, zu Streuseln zerbröseln und über den Beeren verteilen.
7. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 50 Minuten backen.
8. Vollständig auskühlen lassen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at