Marmor-Käsekuchen mit Streuseln



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Quarkmasse:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1000 g Quark
- 6 Esslöffel Milch
- 6 Esslöffel Grieß
- 1 Esslöffel Kakaopulver

Streusel:

- 100 g Mehl
- 100 g Knuspermüsli mit Schokolade
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

- Fett und Grieß für die Form

Zubereitung

1. Für die Quarkmasse die Eier und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Quark, Milch und Grieß dazu geben und unterrühren. Die Quarkmasse halbieren und das Kakaopulver unter eine Quarkhälfte rühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) ausfetten und mit Grieß bestreuen.

2. Zuerst die dunkle Quarkmasse in die Form füllen, dann die helle Masse darauf streichen. Die Schichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den Streusel zubereiten, dabei das Mehl mit dem Knuspermüsli, Vanillinzucker und Fett mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Streuselmasse gleichmäßig bestreuen. Bei gleicher Temperatur etwa 40 Minuten weiterbacken.

4. Kuchen im ausgeschalteten Backofen etwa 15 Minuten ruhenlassen. Dann in der Form mindestens 7 Stunden auskühlen lassen.

5. Aus der Form lösen und servieren.