

fruchtiger Käsekuchen

Zutaten

Für den Streuselteil:

150 g kalte Butter

300 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630

120 g Zucker

1 Ei

Eine Prise Salz

Für die Quarkmasse:

1 Ei

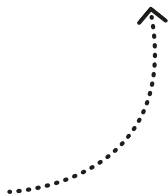
200 g Zucker

500 g Magerquark

1 Pkg Vanille Puddingpulver

2 TL Zitronensäure

3 EL Heidelbeeren



Zubereitung:

Make it lecker

1. Butter in Stücken, Mehl, Zucker, Salz und Ei zu Streuseln verkneten und beiseite stellen.
2. Ei und Zucker schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronensäure zugeben und alles schön fluffig aufschlagen.
3. Die quadratische Backform leicht fetten und 2/3 der Streusel auf dem Boden verteilen und am Rand hochziehen. Anschließend die Quarkmasse in die Form geben und mit den Blaubeeren belegen. Zum Schluss die restlichen Streuseln darüber verteilen.
4. Im Deluxe Air Fryer Custom 40 Minuten bei 180 Grad auf der mittleren Schiene backen.