

## Schokostreusel - Kaesekuchen

1 Springform 24 cm Ø
250 gr. Mehl
125 gr. Butter / Margarine
125 gr. Zucker
25 gr. Kakao
1 Ei
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
180 gr. Butter / Margarine
180 gr. Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
$1 \frac{1}{2}$ Pck. Puddingpulver
$1 \frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
$1 \frac{1}{2}$ Essl. Zitronensaft
750 gr. Magerquark

### **Für den Boden und die Streusel:**

Butter, Ei, Zucker und Kakaopulver schaumig rühren und nach und nach Backpulver und Mehl hinzusieben. Mit dem Handrührer zu lockeren Streuseln verarbeiten. Dann die Menge halbieren, die eine Hälfte in eine gefettete Springform (24 cm) drücken.

### **Füllung:**

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Puddingpulver, Vanillinzucker, Zitronensaft und Quark unterrühren. Zum Schluss steifes Eiweiß unterheben.

Die Füllung auf den Teigboden geben, restliche Streusel darüber geben. Bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen. Im ausgeschalteten Backofen erkalten lassen und vor dem Anschneiden im Kühlschrank auskühlen lassen.