

# Italienischer Mandel-Käsekuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

## Zutaten (16 Stücke)

- » 175g Butter/Margarine
- » 150g Mehl
- » 1 Msp. Backpulver
- » 1 Prise Salz
- » 250g Zucker
- » 2 Pck. Vanillinzucker
- » 50g Amarettini
- » 5 Ei(er)
- » 250g Mascarpone
- » 500g Magerquark
- » 7 EL Amaretto
- » 1 Pck. Pudding-Pulver (Grieß)
- » 50g Mandelblättchen
- » Minze
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

### Teig zubereiten

- 150g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen
- Mehl, Backpulver, Salz, 75g Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker mischen
- flüssige Butter zugießen
- alles zu Streuseln verkneten
- Springform fetten
- Streusel gleichmäßig darin verteilen, andrücken
- Boden 30min kalt stellen

### Füllung zubereiten

- Eier, 175g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen
- Mascarpone, Quark, Amaretto zugeben, verrühren
- Puddingpulver einrühren

### Fertigstellung

- Quarkmischung auf dem Boden verteilen
- Amarettini etwas zerkleinern
- Oberfläche mit Mandeln und Amarettini bestreuen
- Kuchen im Ofen bei 150°C ca. 75min backen
- evtl. nach 45min Backzeit Kuchen abdecken
  
- Kuchen mit Minze und Puderzucker garniert servieren

Nährwerte: 360kcal/E9g/F19g/KH33g pro Stück

angelegt am: 14.09.2010

Rezept-Nr: 2349

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke