# 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