

## Jacquelines Käsekuchendessert mit Zimtstreuseln und Beerenkompott

Für 4 Portionen

### Zutaten Beerenkompott

500 g gemischte Beeren  
4 EL Zucker  
1 Stange Zimt  
50 ml Wasser  
3 TL Speisestärke

### Zubereitung Beerenkompott

Die Beeren, Zucker, Zimt und etwa die Hälfte des Wassers in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Speisestärke mit dem übrigen Wasser verrühren und unter die Beeren rühren. Bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten kochen bis die Masse eingedickt ist, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### Zutaten Streusel

75 g Butter  
60 g Zucker  
150 g Dinkelmehl  
1 TL Zimt

### Zubereitung Streusel

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit dem Dinkelmehl, Zucker und Zimt vermengen. Mit den Händen grob Streusel formen, auf einem Backblech verteilen und etwa 8 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### Zutaten Käsecreme

200 g Frischkäse  
200 g Magerquark  
100 g Puderzucker  
350 g Schlagsahne  
1 Vanilleschote  
1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung Käsecreme

Für die Käsemasse die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit der Messerspitze das Vanillemark herauskratzen. Frischkäse, Quark, Puderzucker, einen Spritzer Zitronensaft sowie das Vanillemark miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Zum Schluss alles nach Belieben in einem Glas schichten.

**Frohe Weihnachten!**