



Käsekuchen mit Johannisbeeren



 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	0.5 TL
Zucker	250 g
Salz	
Butter	120 g
Eier	5 St.
Zitronen	1 St.
Johannisbeere	400 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Vanillinzucker	4 TL
Speisestärke	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und eine Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 1 Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Eier trennen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, 4 Eigelb, 200 g Zucker, Vanillinzucker, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Johannisbeeren untermengen.
3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Kuchenteig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.
4. Anschließend die Springform mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30 Min. backen. Den Käsekuchen mit Johannisbeeren im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 276 kcal

Kohlenhydrate 38 g

Eiweiß 11 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 9 g
