



Johannisbeer Käsekuchen mit Bienenstichkruste

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Zucker	90 g
Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	2.5 TL
Eier	4 St.
Zitronenpaste	1 TL
Schokolade, Weiß	100 g
Frischkäse, natur	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Speisestärke	50 g
Schlagsahne	100 g
Mandeln, gehobelt	30 g
Johannisbeeren	250 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Springform 20 cm Durchmesser, Küchenmaschine

1. Mürbeteig

Verknete 50 g Zucker mit der kalten Butter, dem Mehl, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Ei zu einem weichen Mürbeteig. Drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

2. Käsekuchenfüllung

Hacke die weiße Schokolade fein und verrühre sie mit dem Frischkäse, Quark und der Stärke cremig. Rühre 3 Eier nacheinander dazu und füge zuletzt die Zitronenpaste und 1 TL Vanilleextrakt hinzu. Achte darauf, keine Luft einzuschlagen und nur auf niedriger Stufe zu rühren. Stelle die Füllung bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

3. Bienenstichbelag

Gib die Sahne mit 40 g Zucker und 0,5 TL Vanilleextrakt in einen Topf und lasse sie unter Rühren aufkochen. Rühre die Mandelblättchen ein und koche die Masse, bis sie eindickt. Nimm sie dann vom Herd.

4. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Backfolie oder setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

5. Käsekuchen füllen

Ziehe 200 g der Johannisbeeren mit einer Gabel von ihren Stielen ab. Gib den Mürbeteig in den Backring und drücke ihn mit den Händen oder einem Backformroller zu einem Boden mit einem etwa 3 cm hohen Rand flach. Gib die Hälfte der Käsekuchenfüllung

hinein und streue zwei Drittel der Johannisbeeren darüber. Decke die Beeren mit der übrigen Füllung ab und streue das restliche Drittel Johannisbeeren darauf. Gib die Bienenstichmasse über den Kuchen, streiche sie vorsichtig glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 60 Minuten. Lasse ihn nach dem Backen 30 Min im Ofen auskühlen, nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Kühle ihn vor dem Servieren mindestens 1 Stunde im Kühlschrank, so lässt er sich besser schneiden. Bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker und dekoriere ihn mit den Johannisbeeren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	475 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	23 g