



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.
Johannisbeeren	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