



## JOHANNISBEERKUCHEN

🕒 40 min 🍳 Mittel

Backzeit ca. 1 h

### ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM; 26 CM DURCHMESSER)

Butter und Mehl, für die Form

120 g weiche MinusL Butter

1 Prise Salz

80 g Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

250 g Mehl

ca. 80 ml MinusL H-Milch nach Wahl 1,5 % oder 3,8 % Fett

Für den Baiser:

2 Eiweiße

1 EL Zitronensaft

80 g Puderzucker

250 g Johannisbeeren

Puderzucker, zum Bestauben

Für die Käsecreme:

400 g MinusL Frischkäse

200 g Minus L Schmand

20 g Speisestärke

60 g Zucker

3 Eigelbe

1 Prise Salz

2 EL Vanillezucker

1 Msp. Zitronenabrieb, unbehandelt

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.
2. Für den Teig die weiche Butter mit dem Salz schaumig rühren. Abwechselnd den Zucker und die Eier unterrühren. Mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch nach und nach zügig unterrühren, so dass ein geschmeidiger, streichfähiger Teig entsteht. Den Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
3. Für die Käsmasse den Frischkäse, den Schmand, die Speisestärke, den Zucker, die Eigelbe, Salz, Vanillezucker und die Zitronenschale gut verrühren. Die Masse auf den Rührteig geben und glatt streichen. Im Ofen ca. 50 Minuten backen.
4. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und schnittfest schlagen. Die Johannisbeeren abbrausen, von den Rispen streifen und trocken tupfen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee darauf verstreichen. Mit den Johannisbeeren bestreuen und im Ofen bei 220°C Oberhitze ca. 10 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.