



KÄSEKUCHEN MIT RÖTEN JOHANNISBEEREN

🕒 45 min ☺ Leicht

Backzeit ca. 1 h

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM DURCHMESSER)

weiche MinusL Butter, für die Form

200 g rote Johannisbeeren

100 g weiße Johannisbeeren

80 g weiche MinusL Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 TL Zitronenabrieb, unbehandelt

2 EL Zitronensaft

1 Päckchen laktosefreies Vanillepuddingpulver, 40 g

1 kg MinusL Speisequarkzubereitung 40 % Fett

150 g MinusL frische Schlagsahne

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Boden und den Rand buttern. Beide Johannisbeersorten abrausen und trocken tupfen. Etwa die Hälfte der Beeren abperlen, die übrigen an den Rispfen lassen.
2. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, die Eier einzeln unterquirlen. Den Zitronenabrieb und -saft, das Puddingpulver, sowie die Speisequarkzubereitung hinzufügen und glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Sahne-Quarkcreme auf dem Krümelboden verstreichen.
3. Einige Johannisbeeren in die Mitte der Creme geben und leicht hineindrücken, die übrigen auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen ca. 1 Stunde goldbraun backen. Eventuell in den letzten 20 Minuten eine Alufolie über den Kuchen legen, um zu starkes bräunen zu vermeiden. Nach dem Backen auskühlen lassen.
4. Aus der Form lösen und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Die übrigen Beeren auf dem Kuchen verteilen und servieren.