

Johannisbeer-Käsekuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

- » 200g Weizenvollkornmehl
- » 40g Zucker (braun)
- » 100g Butter/Margarine
- » 250g Johannisbeeren
- » 3 Ei(er)
- » 600g Magerquark
- » 100g Joghurt (natur)
- » 100g Zucker
- » 1 EL Zitronensaft
- » 80g Grieß

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Mehl mit braunem Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, ca. 30min kühlen. Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (Durchmesser 26cm) legen, einen Rand hochziehen. Mehrmals einstechen, 10min backen.

2. Johannisbeeren abbrausen, abtropfen lassen, von den Rispen streifen. Eier trennen. Eigelbe, Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Grieß verrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Hälfte der Creme auf den Teigboden streichen, Beeren darauf verteilen. Übrige Creme darauf geben und glatt streichen. Kuchen 50-60min backen. Anschließend im abgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

Nährwerte: 190kcal/E6g/F6g/KH29g pro Stück

angelegt am: 01.02.2004

Rezept-Nr: 912

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke