

Beerenstarker Johannisbeer-Käsekuchen mit Streuseln

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

300 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
80 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise(n) Salz
200 g Butter

Für die Füllung

500 g Quark
120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Eier
1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)
200 g Sahne
300 g Johannisbeeren (geputzt)

Für die Streusel

100 g Marzipanrohmasse

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Creme ... göttlich oh, da sind Johannisbeeren drin ... Endstufe der Köstlichkeit! Wem jetzt noch nicht das Wasser im Munde zusammenläuft, den wird spätestens die knusprige Decke aus süßen Streuseln in den 7. Käsekuchenhimmel befördern.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden und die Streusel Mehl mit Backpulver, Zucker, Mandeln, Vanillezucker und Salz vermengen. Butter in Stückchen hinzugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

- 3 -

Hälfte des Teiges in die Backform geben und mit den Fingern zu einem Boden festdrücken, dabei einen 1 cm hohen Rand ziehen. Restlichen Teig zwischen den Händen zu groben Streuseln verreiben, kaltstellen.

- 4 -

Für die Füllung Quark mit Puderzucker, Puddingpulver, Eiern und Zitronenschale cremig rühren. Sahne fast ganz steif schalgen und unter die Quarkmasse heben. Auf dem Boden verstreichen und mit Johannisbeeren bestreuen.

- 5 -

Marzipan grob hacken und unter die Streusel mischen. Auf den Johannisbeeren verteilen. Im heißen Ofen 50 - 55 Minuten backen. Ofen ausschalten und Kuchen weitere 15 Minuten darin stehen lassen. Auskühlen lassen und über Nacht kaltstellen.

Alle lieben Käsekuchen! Dieser Boden ... hmmm ... diese