



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

KÄSEKUCHEN MIT JOHANNISBEEREN UND BAISERHAUBE

Cremitig, fruchtig, nicht zu süß: Der frische Johannisbeer-Quark-Kuchen mit Baiserhaube ist ein echter Sommerkuchen – und immer ein perfekter Genuss.



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Eigelb, Diamant Feinster Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Für die Füllung Butter schmelzen und Diamant Puderzucker sieben. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Butter mit Diamant Puderzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft gut verrühren. Eier, Quark und Puddingpulver nach und nach unterrühren, zuletzt Sahne unterheben.
- 3.** Die Hälfte der Füllung auf dem Teigboden verteilen. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und darauf verteilen. Restliche Quarkcreme darüber glatt streichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 50–60 Minuten backen.
- 5.** Kuchen herausnehmen, Temperatur auf Ober-/Unterhitze 200 °C hochschalten.
- 6.** Für die Haube Eiweiß mit Salz steif schlagen, Diamant Feinster Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse sehr cremig ist. Auf den Kuchen streichen.
- 7.** Weitere 8–10 Minuten im oberen Drittel backen. Die Oberfläche sollte nur leicht gebräunt sein.
- 8.** Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl
2	Eigelb
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
125 g	kalte Butter

Für die Füllung:

75 g	Butter
120 g	Diamant Puderzucker
1	Bio-Zitrone
3	Eier (Größe M)
500 g	Magerquark
1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
150 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	rote Johannisbeeren (geputzt gewogen)

Für die Haube:

3	Eiweiß
1 Prise	Salz
75 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.