



Johannisbeer-Käsekuchen

Sommerlicher Beerenkuchen – schnell und einfach zubereitet. Leicht säuerliche Johannisbeeren, ein leckerer Boden und knusprige Streusel ergeben eine leckere Kombination. Der perfekte süße Sommergenuss!



Zutaten

Teig:

200 g Butter
150 g Zucker
330 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung

300 g Johannisbeeren
750 g Magerquark
90 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
100 ml Milch
75 ml neutrales Öl



Zubereitung

1. Für den Streuselteig alle Teigzutaten in einer Rührschüssel mischen und zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kaltstellen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einfetten. Die Hälfte des Streuselteiges auf dem Boden der Springform festdrücken und einen ca. 1 cm hohen Rand bilden.
3. Für die Kuchenfüllung die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und die Stiele entfernen. Den Magerquark mit den restlichen Zutaten vermischen und glatt rühren. Anschließend die Johannisbeeren dazu geben und die gesamte Masse in die Form füllen. Die restlichen Streusel darüber verteilen.
4. Im unteren Drittel den Kuchen für ca. 55 Min. backen. Komplette erkalten lassen. Je nach Belieben kann der Kuchen mit Puderzucker oder Johannisbeerrispen garniert werden.

Guten Appetit!