Johannisbeer-Streuselkäsekuchen aus der Tarteform



Zutaten Streusel

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz

Zutaten Quark-Schmand-Füllung

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 500 g Quark (20%)
- 400 g Schmand
- 4 Eier (M)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 PK Vanillepuddingpulver

Außerdem

- 300 g Johannisbeeren
- 2 EL Kartoffelmehl

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten.
- Eine Streuselhälfte in eine gebutterte, mit Mehl ausgestäubte Tarteform geben, den Boden andrücken, einen Rand hochziehen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine für ca. 5 Minuten cremig aufschlagen.
- Alle restlichen Zutaten für die Füllung dazugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
- Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Streuselboden verteilen und glatt streichen.
- Johannisbeeren waschen, Zweige trocken tupfen, entstielen und mit 2 Esslöffeln Kartoffelmehl vorsichtig mischen.
- Den Kuchen mit Johannisbeeren dicht belegen und mit den restlichen Streuseln bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Kuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Guten Appetit!

Portionsgröße: 1 Tarteform 28 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©