

# Käsekuchen mit Johannisbeeren

Zutaten (Springform ø 20cm)

80g Butter  
1 Ei  
½ Päckchen Vanillezucker  
50g Zucker  
180g Mehl  
1 Prise Salz

500g Quark  
100g Zucker  
25g Puddingpulver  
1 EL Mehl  
100ml Sahne  
Etwas Vanille  
3 Eier  
180g Johannisbeeren



Zubereitung

- 1) Für den Teig verrührt ihr die Butter mit dem Zucker und dem Ei. Anschließend Mehl, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzugeben und weiterrühren. Gebt den Teig in Frischhaltefolie und gebt ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2) Dann den Teig in die gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und an den Boden drücken.
- 3) Für die Käsecreme Quark, Zucker, Puddingpulver, Mehl und Vanille in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Unter Rühren die Sahne hineingeben. Trennt die Eier und gebt die Eigelbe in die Käsecreme. Die 3 Eiweiße schlagt ihr zu Eischnee. Anschließend den Eischnee unter die Käsecreme heben.
- 4) Gebt die Käsecreme auf den Boden in die Springform.

- 5) Trennt die Johannisbeeren von den kleinen Stielen und verteilt sie auf der Käsecreme.
  
- 6) Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen. Eventuell am Ende mit Alufolie abdecken, sollte der Kuchen zu dunkel werden. Die Quarkmasse muss auf jeden Fall fest sein.

**© Fräulein Meer backt**