

Quarkkuchen mit Johannisbeeren

1 Springform 28	
150 gr.	Mehl
30 gr.	Backkakao
100 gr.	Butter
50 gr.	Zucker
1 Messerspitze	Backpulver
300 gr.	Johannisbeeren (frisch oder TK)
3	Eier
150 gr.	Zucker
400 gr.	Speisequark (20%)
100 gr.	Mascarpone
150 gr.	Frischkäse
30 gr.	Speisestärke
1 Tl.	Vanillepaste
100 gr.	Sahne
Puderzucker zum Bestäuben	

Backform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 Grad C Umluft vorheizen.

Für den Schokoboden die o.g. Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Teig in die Backform geben und andrücken. Die Form bis zur weiteren Verwendung kühlen, bis sie schön fest ist.

Für die Füllung die Johannisbeeren von den Rispen ziehen, waschen und abtropfen lassen.

Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren.

Quark, Mascarpone, Frischkäse, Speisestärke, Vanillepaste und Sahne zu der Zucker-Ei-Masse geben und glattrühren.

Hälfte der Johannisbeeren vorsichtig unter die Masse rühren, dann die Masse auf den Boden geben, glattstreichen und mit den restlichen Johannisbeeren belegen.

Den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen ca. 55 Min. backen. Die Mitte darf ruhig noch etwas wackeln. Die Masse wird dann nach dem Abkühlen fest.

Den Käsekuchen bei ausgeschaltetem Backofen noch ca. 10 Minuten im Ofen lassen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Über Nacht ruhen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: gegen Risse beim Käsekuchen eine feuerfeste Schale mit Wasser mit in dem Backofen stellen und den Kuchen nach der halben Backzeit mit einem Messer vom Rand lösen.