Rezept

Johannisbeer-Baiser-Käsekuchen

Ein Rezept von Johannisbeer-Baiser-Käsekuchen, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **375 g** Mehl
- **125 ml** Milch
- **80 g** weiche Butter
- **1 kräftige Prise** Salz
- **1/2 Würfel** frische Hefe (ca. 20 g)
- **60 g** Zucker
- **1** Ei (M)
- Butter für das Backblech
- Mehl zum Arbeiten

Für die Quarkmasse

- **4** Eier (M)
- **200 g** Sahne
- **2 TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- **60 g** Speisestärke
- **1 kg** Schichtkäse (20 % Fett)
- **150 g** Zucker
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **500 g** Rote Johannisbeeren

Für den Baiser

- **3** Eiweiß (M)
- **150 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 tiefes Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Milch lauwarm erhitzen. Hefe mit Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Restlichen Zucker, Butter, Ei und Salz dazugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.

3. Für die Quarkmasse die Eier trennen. Schichtkäse, Sahne, Eigelbe, 75 g Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Stärke verrühren. Eiweiße und restlichen Zucker steif schlagen und behutsam unter die Quarkcreme heben. Backofen auf 180° vorheizen. Backblech einfetten. Johannisbeeren abbrausen, trocken tupfen und von den Stielen streifen.

4. Den Teig einmal durchkneten, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Blechs ausrollen und auf das Blech legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Quarkmasse darauf verstreichen. Johannisbeeren darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.

5. Für den Baiser Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und ca. 2 Min. weiterschlagen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in Tupfen auf den Kuchen spritzen. Kuchen in 5-10 Min. fertig backen, bis das Baiser zart gebräunt ist.