

## Johannisbeer-Käsekuchen



### Zutaten für den Boden:

200g Weizenmehl Typ 630  
75g Birkenzucker (Xylit)  
75g Weiche Butter  
1 Ei (Gr. M)  
1 TL Backpulver (ca. 6g)  
Backtrennspray oder Butter für die Form

### Zutaten für die Quarkmasse:

400g Rote Johannisbeeren  
600g Magerquark  
1 Ei (Gr. M)  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
200ml Milch 1,5% Fett  
140g Pudererythrit



Rezept ergibt **12 Stücke** à 135 Gramm.

### Zubereitung:

- 1) Birkenzucker, 1 Ei und Butter miteinander verkneten. Nach und nach Backpulver und Mehl hinzugeben und weiter kneten bis ein homogener Teig entsteht.
- 2) Backform einfetten und den Teig am Boden der Form zurechtdrücken. Der Rand wird dabei etwa 2-3 cm hoch.
- 3) 1 Ei und Magerquark miteinander vermischen. Pudererythrit auf die Masse sieben. Puddingpulver, Vanillezucker und Milch hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.
- 4) Die Hälfte der Johannisbeeren auf den Mülbeteigboden legen. Die Quarkmasse langsam darüber gießen. Die andere Hälfte der Johannisbeeren auf der Quarkmasse verteilen.
- 5) Den Kuchen etwa 60-70 Minuten in den Ofen stellen (Umluft 160°C / Ober- und Unterhitze 180°C).
- 6) Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.
- 7) Guten Appetit!

### Zeitaufwand:

- Kuchen vorbereiten: 30 Minuten
- Backen: 60-70 Minuten



**Nährwerte für den ganzen Kuchen:**

2386 kcal

311,4g KH

120,1g E

82,3g F

**Nährwerte für 1 Stück (135 Gramm)**

193 kcal

25,2g KH

9,7g E

6,7g F

<https://fdb.mobi/>  
<https://eatsmarter.de/>  
Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: [jejoskitchen.de](https://jejoskitchen.de)