Süße Beerenträume

Jetzt ist Beerenzeit und wer die köstlichen Früchte reif aus dem Garten ernten kann, freut sich auf das volle Aroma und puren Genuss. Für alle hungrigen Fans gibt es vielfältige Rezepte für einen schönen Sommertag.

Johannisbeer-Käsekuchen

Zutaten:

Streuselteig (Springform 24 Ø):
320 g Mehl
200 g Butter
120 g Zucker
1 Pr. Salz

Füllung:
250 g Johannisbeeren, rot oder weiß
1 Pck. Vanillepudding-Pulver
750 g Quark
80 g Zucker
3 Eier
100 ml Milch
70 ml neutrales Öl
1 TL Zitronensaft

Zum Verzieren:
Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Für den Streuselteig alle Zutaten in einer Rührschüssel mischen und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kalt stellen. Den Backofen vorheizen.
2. Eine Springform am Rand einfetten und die Backform mit Backpapier auslegen.
3. Die Hälfte des Streuselteiges auf dem Springformboden festdrücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand bilden.
4. Für die Füllung Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und die Stiele entfernen. Den Quark mit dem Zucker, dem Puddingpulver, den Eiern, der Milch, dem Öl und dem Zitronensaft glattrühren. Die Johannisbeeren unterrühren. Die Masse in die Form füllen.
5. Die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen. Im unteren Drittel backen. **Backzeit: ca. 55 Min. bei 180 °C (160 °C Heißluft)**
6. Den Kuchen komplett erkalten lassen. Aus der Form lösen und nach Belieben mit Johannisbeeren verzieren.

»Käsekuchen-Glück«

12,50 €, Seiten 122, 14,8 x 21 cm, Spiralbindung, Best.-Nr. 0280*

**ink. MwSt. zzgl. Versandkosten*

Tipps und Tricks

Wenn der Käsekuchen nicht fest wird:

Ist der gebackene Käsekuchen nicht richtig fest geworden, wurde er nicht lange genug gebacken. Nicht alle Öfen halten die Hitze gleichmäßig. Der Käsekuchen sollte insgesamt fest sein, nur in der Mitte darf er ein wenig weich bleiben. Während des Abkühlens zieht der Kuchen noch etwas nach. Im abgekühlten Zustand ist er dann fest.

Risse im Käsekuchen verhindern:

- Die Oberfläche des Käsekuchens kann leicht reißen, wenn ein schneller Temperaturwechsel stattgefunden hat. Der Kuchen sollte am besten bei niedriger Hitze und dafür etwas länger gebacken werden. Gebacken wird meist auf der unteren Schiene bei Umluft.
- Falls die Füllung droht, zu dunkel zu werden, der Kuchen aber noch nicht fertig ist, kann man ihn einfach mit Backpapier abdecken, so kann er in Ruhe fertig backen und wird nicht zu dunkel.
- Der Käsekuchen sollte im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. abkühlen und bei leicht geöffneter Backofentüre ganz auskühlen. Mit einem Messer den Kuchen während des Abkühlens vom Rand lösen, somit wird das Einreißen des Kuchens vermieden.