



JOHANNISBEER KÄSEKUCHEN MIT BIENENSTICHKRUSTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #124



- ANZEIGE -

Die Kombination aus Käsekuchen und Johannisbeeren ist so lecker. Die cremige Cheesecake Masse habe ich für den Crunch zusätzlich mit einem Bienenstichbelag getoppt. Die Beeren könnt ihr übrigens auch austauschen, aber gerade mit den süß-säuerlichen Johannisbeeren schmeckt der Kuchen besonders gut.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
2.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

MÜRBETEIG

Verknete alle Zutaten zu einem weichen Mürbeteig. Drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

KÄSEKUCHENFÜLLUNG

Hacke die weiße Schokolade fein und verrühre sie mit dem Frischkäse, Quark und der Stärke cremig. Rühre die Eier nacheinander dazu und füge zuletzt die Zitronenpaste und das Vanilleextrakt hinzu. Achte darauf, keine Luft einzuschlagen und nur auf niedriger Stufe zu rühren. Stelle die Füllung bis zur Weiterverarbeitung zur Seite.

BIENENSTICHBELAG

Gib die Sahne mit dem Zucker und Vanilleextrakt in einen Topf und lasse sie unter Rühren aufkochen. Rühre die gehobelten Mandeln ein und koche die Masse, bis sie eindickt. Nimm sie dann vom Herd.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Backfolie oder setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KÄSEKUCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Ziehe die Johannisbeeren mit einer Gabel von ihren Stielen ab. Gib den Mürbeteig in den Backring und drücke ihn mit den Händen oder einem Backformroller zu einem Boden mit einem etwa 3 cm hohen Rand flach. Gib die Hälfte der Käsekuchenfüllung hinein und streue zwei Drittel der Johannisbeeren darüber. Decke die Beeren mit der übrigen Füllung ab und streue das restliche Drittel Johannisbeeren darauf. Gib die Bienenstichmasse über den Kuchen, streiche sie vorsichtig glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 60 Minuten. Lasse ihn nach dem Backen 30 Minuten im Ofen auskühlen, nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Kühle ihn vor dem Servieren mindestens 1 Stunde im Kühlschrank, so lässt er sich besser schneiden. Bestreue ihn zum Servieren mit Puderzucker und dekoriere ihn mit den Johannisbeeren. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MÜRBETEIG:

- 50 g** Zucker
- 100 g** Butter (kalt)
- 150 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei

KÄSEKUCHENFÜLLUNG:

- 100 g** weiße Schokolade
- 200 g** Frischkäse
- 500 g** Quark
- 50 g** Speisestärke
- 3** Eier
- 1 TL** Zitronenpaste
- 1 TL** Vanilleextrakt

BIENENSTICHBELAG:

- 100 g** Sahne
- 40 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 30 g** Mandeln (gehobelt)

FÜLLUNG:

- 200 g** Johannisbeeren

DEKORATION:

- 2 EL** Puderzucker

JOHANNISBEER KÄSEKUCHEN MIT BIENENSTICHKRUSTE / BACKEN MIT
SALLY UND LIDL #124



50 g Johannisbeeren