Käsekuchen mit Johannisbeeren

Schwierigkeitsgrad leicht | Portion/ Größe 24*24 cm Blech | Zubereitungszeit 30 Minuten | Backzeit 60 Minuten | Temperatur 180° O/U

Zutaten

Boden

300 gr Haferkekse
120 gr Butter/ Margarine

Füllung

250 gr Magerquark
400 gr Frischkäse
100 gr Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Tl. Bourbon- Vanillearoma
4 Eier
Saft und Schale einer Zitrone und Limette

Außerdem

150 gr Johannisbeeren
2 El. Zucker
Minzblätter, Johannisbeeren, Limette- und Zitronenscheiben zum Dekorieren (optinal)

Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen.
Johannisbeeren waschen, Stiele entfernen und in einen Topf geben. Zucker und 1 EL Wasser hinzugeben und miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt und eine Johannisbeerenmarmelade entsteht.
Währenddessen Kekse in einem Zerkleinerer fein mahlen. Flüssige Butter/Margarine dazu geben und gut durchrühren (geht auch mit dem Zerkleinerer). Die Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig verteilen. Ca. 10 Minuten vorbacken.
Für die Füllung die Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Mischung über den Keksboden geben und glattstreichen.
Die Marmelade teelöffelweise darauf verteilen und mithilfe eines Zahnstochers einige Streifen ziehen, damit ein schönes Marmormuster entsteht.
Den Kuchen ca. 40-50 Minuten backen.
Abkühlen lassen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Gedanken: Die süße Quarkcreme harmoniert perfekt mit der säuerlichen Johannisbeerenmarmelade. Der kalte Kuchen passt perfekt an einem heißen Sommertag.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com