

Beeriger Käsekuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Hefeteig:

175 g Weizenmehl
1/2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
10 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

Knetteig:

75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Eigelb (Größe M)
50 g Butter oder Margarine

Belag:

350 g rote Johannisbeeren
400 g Stachelbeeren
4 Eiweiß (Größe M)
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe
750 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
100 ml Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch

Zum Verzieren:

150 g rote Johannisbeeren
100 g Stachelbeeren
Puderzucker

1. Hefeteig: Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Zwillingsteig: Gegangenen Hefeteig und Knetteig miteinander verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Backblech ausrollen.

4. Belag: Beerenobst verlesen, waschen und von den Rispen streifen. Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Käsekuchen Hilfe, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Finesse, Crème double und Milch in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 1 Min. glatt rühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Früchte unterheben. Quarkmasse auf dem Teig verteilen. Übrigen Teig ausrollen. Ringe in Tropfenform ausschneiden und auf die Quarkmasse legen. Restlichen Teig nochmals ausrollen. Streifen schneiden und als Rand auf die Quarkmasse legen.

5. Bestreichen: Eigelb und Milch verrühren. Teig damit bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Verzieren: Ringe mit Beeren belegen und mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 10 g, Kh: 29 g, kJ: 1.032, kcal: 247



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.