



Zutaten

Teig:

- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 90 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter
- 1 Ei

Belag:

- 1 Beh Saure Sahne od. Schmand
- 150 g Zucker
- 250 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pk. Vanillepuddingpulver
- 3 Eier

circa 200 g Johannisbeeren

Tipp: Gerne kann man den Mürbteig und/oder die Quarkmasse noch mit Tonkabohnenabrieb oder Zitronenabrieb verfeinern. Außerdem eignen sich auch andere Früchte wie Rhabarber, Aprikosten aus der Dose, Äpfel oder Heidelbeeren hervorragend.

Johannisbeerschmandkuchen

🕒 30 Minuten 🍪 160°C/35 - 40 Minuten

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Mürbteig erstellen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
2. Mürbteig mit Rand ausrollen, auf Backblech (25 cm x 35 cm) oder in Springform geben und mit der Gabel einstechen.
3. Beeren auf den Teig verteilen.
4. Cremige Quarkmasse aus den restlichen Zutaten erstellen.
5. Den Teig inkl. der Früchte mit der Quarkmasse übergießen und bei 160°C circa 35 - 40 Minuten backen.