Johannisbeer-Quarkkuchen mit Baiser

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
750 g	Johannisbeeren
300 g	Weizenmehl
900 g	Speisequark
375 g	Zucker
6 Eßlöffel	Milch
6 Eßlöffel	Speiseöl
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
5 Stck.	Eier
50 g	Butter
50 g	Speisestärke
20 g	gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig: 300g Weizenmehl mit 1Pck. Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, 150g Speisequark, 6El Milch, 6El Speiseöl, 75g Zucker, 1Pck Vanillin-Zucker, 1Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes auf höchster Stufe etwa 1 Minute verrühren. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech knapp 1/2cm dick ausrollen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.
Für den Belag: 750g Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, 750g Speisequark mit 200g Zucker, 1Pck Vanillin-Zucker, 3 Eiern, 2 Eigelb, 50g zerlassene Butter, 50g Speisestärke verrühren, die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben, auf dem Teig verteilen, glatt streichen.
- Ob./Unterhitze: etwa 180 Grad C vorgeheizt
- Heißluft: etwa 160 Grad C nicht vorgeheizt
- Gas: etwa St. 3 vorgeheizt
- Backzeit: etwa 30min

Baisermasse: 2 Eiweiß steif schlagen, es muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach 100g Zucker esslöffelweise unterschlagen, den Eischnee auf die Quarkmasse streichen, 20g abgezogene, gehobelte Mandeln drüberstreuen.
- O/Unterhitze: 200-220 Grad C
- Heißluft: 180-200 Grad C
- Gas: Stufe 4-5
- Backzeit: etwa 5min

Teig als Rolle ausrollen (ich drücke ihn breit), Alufolie und Sieben lasse ich weg. Rezept etwas vereinfachen nenne ich das. Dauert sonst zu lange.
JA, da wünsche ich gutes Gelingen und bon appetito!

von Kerstin *Guten Appetit wünscht langguth-net.de*