



Cassis-Schoko-Streuselkuchen

Ergibt: 16 Stücke

Zutaten:

Für den Boden und die Streusel

150 g Butter, weich
1 großes Ei
150 g Erythrit
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
30 g Kakao
1 Prise Salz
1 EL Raspelschokolade, zartbitter

Für die Füllung

500 g Magerquark
3 Eier
100 g Erythrit
etwas Vanillemark oder Vanillearoma
Saft einer Zitrone
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
200 g schwarze Johannisbeeren

Zubereitung:

Boden und Streusel

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Ei und Erythrit schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz vermischen und hinzugeben. Mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu lockeren Streuseln verarbeiten.
3. 2/3 der Streusel als Boden in die Springform geben und etwas andrücken. Die übrigen Streusel beiseite stellen.

Füllung

4. Den Quark mit Eiern, Erythrit, Vanillemark, Zitronensaft und Puddingpulver cremig schlagen.
5. Die Johannisbeeren waschen und trocken tupfen.
6. Die Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Darauf die Johannisbeeren verteilen.

Die letzten Schritte

7. Die übrigen Streusel auf der Quarkmasse verteilen und die Raspelschokolade darüber streuen.
8. Den Kuchen im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.