



Kleiner Johannisbeer-Käse-Streuselkuchen

Ergibt: 8 Stücke

Zutaten:

250 g Mehl

½ TL Backpulver

125 g + 2 EL Erythrit

1 Prise Salz

etwas Vanillearoma

125 Butter (alternativ Halbfettbutter)

300 g Johannisbeeren

100 ml Wasser

½ Limette, davon der Saft

2 TL Speisestärke

350 g Magerquark

150 g Skyr

2 Eier

3 EL Erythrit-Puderzucker

1 Packung Vanillepuddingpulver

2 EL Weichweizengrieß

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen. Aus dem Mehl, Backpulver, 125 g Erythrit, Salz, Vanillearoma und der Butter bzw. Halbfettbutter einen Streuselteig kneten. 2/3 des Teigs in die Form geben und einen Boden damit bilden. Diesen für ca. 10 Minuten im heißen Ofen vorbacken..

2. In der Zwischenzeit die Johannisbeeren waschen und verlesen. 100 g der Beeren mit dem Wasser, Limettensaft und 2 EL Erythrit aufkochen, bis die Beeren weich sind, dann die Beeren etwas zerdrücken. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Beerenmasse geben. Gut durchrühren, damit sie angegedickt wird. Dann direkt die restlichen Beeren unterrühren und vom Herd nehmen.

3. Quark und Skyr miteinander verrühren. Die Eier trennen, das Eigelb zum Quark geben, das Eiweiß getrennt steif schlagen. Erythrit-Puderzucker, Vanillepuddingpulver und Grieß unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Den Boden aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160 °C herunterdrehen. Auf den vorgebackenen Boden die Hälfte des Johannisbeerkompotts geben, darauf die Quarkmasse streichen und das restliche Johannisbeerkompott darüber geben. Zum Schluss die Streusel darüber krümeln. Den Kuchen wieder in den Ofen stellen und ca. 50-60 Minuten backen. In der Form gut 1/2 Stunde auskühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

5. Zum Anrichten mit frischen Johannisbeeren garnieren.

