



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11



Monatsrezept Juli

Meringuierter Johannisbeerkuchen

Teig (selbstgemacht schmeckt am besten oder fertigen Teig kaufen)

150 g	Speisequark
½ dl	Milch
½ dl	Öl
75 g	Zucker
1 P	Vanillezucker *
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 P	Backpulver *

Belag

750 g	Johannisbeeren
750 g	Speisequark
200 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker *
3	Eier
2	Eigelb
50 g	Butter, geschmolzen
80 g	Paidol und 3 geh. Essl. Mehl

Meringuemasse

2	Eiweiss
100 g	Zucker

Zum Bestreuen (nach Belieben)

25 g	Mandelblättchen und einige Johannisbeeren
-------------	--

Den Quark mit der Milch, dem Öl, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig knapp ½ cm dick auf einem gefetteten Backblech auswallen.

Für den Belag die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen.

Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Eiern, den Eigelb, der flüssigen Butter und dem Paidol verrühren. Die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben. Alles auf dem Teigboden verteilen und glattstreichen. Im untersten Drittel des vorgeheizten Ofens backen: 200 – 210 °, ca. 25 Min.

Inzwischen die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter Weiterschlagen löffelweise den Zucker dazugeben. Den Eischnee auf die Quarkmasse streichen. Die Mandelblättchen darüberstreuen und den Kuchen nochmals kurz in die Ofenmitte schieben.

Mit den Johannisbeeren verzieren.

Im Kühlschrank bleibt er 2 – 3 Tage