Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/26-gebackene-kaumlse-schnitten-mit-beeren

26 - Gebackene Käse-Schnitten mit Beeren

Â

Zutaten (für 20 bis 22 Schnitten):

Foto: Irmgard Mertens

Teig:
250 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,
50 g Speisestärke,
1 Ei,
100 g Zucker,
125 g Margarine.

Füllung:

1 unbehandelte Zitrone,
3 Eier,
100 g Margarine,
200 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
100 g Speisestärke,
1 kg Magerquark,
200 g Brombeeren,
200 g Johannisbeeren.

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, mit Ei, Zucker und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kühlen. Für die Füllung Zitrone abwaschen, Schale abreiben. Beeren verlesen (TK-Früchte auftauen), kurz waschen, abtropfen lassen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig schlagen. Eigelbe einrühren. Speisestärke darauf sieben, mit dem Quark unterziehen. Zuletzt den Eischnee unterheben. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Quarkmasse teilen, unter eine Hälfte Brombeeren, unter die andere Johannisbeeren heben. Jeweils nebeneinander auf dem Teig verteilen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 40 bis 45 Minuten backen. Danach im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Backofentür 10 Minuten stehen lassen, aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.