

Beeren-Käse-Kuchen mit Kokos



Zutaten (24 Stücke):

Quark-Öl-Teig:

- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 50 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 125 g Quark
- 25 ml Milch
- 1 Pkt Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 750 g Beeren-Mix
- 250 ml Cranberrysaft
- 500 g Gelierzucker (2:1)

Belag:

- 1 kg Quark
- 600 g Frischkäse
- 8 Eier
- 150 g Zucker
- 200 g Kokosraspel
- 60 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Zuerst die Füllung zubereiten. Hierzu Beeren, Gelierzucker und Saft in einen großen Topf geben. Alles gut vermengen, unter ständigem Rühren bei starker Hitze sprudelnd aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Topf dann vom Herd nehmen und die Masse mit einem Pürierstab kurz anpürieren, so dass keine großen Stücke mehr vorhanden sind. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei gleicher Hitze und wieder unter Rühren weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Gelierprobe durchführen, Topf vom Herd nehmen und die Beerenkonfitüre unter gelegentlichem Rühren für etwa 2 Stunden abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz verrühren. Öl mit Milch, Quark sowie dem Ei hinzugeben und zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten.

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen und ein tiefes Backblech sorgfältig fetten.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig dünn auf dem Boden des Backbleches ausrollen. Den Teig dann für 10 Minuten zum Vorbacken in den vorgeheizten Backofen geben.

Währenddessen den Belag zubereiten. Hierzu Quark mit Zucker und Frischkäse in einer großen Schüssel verrühren. Das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und unter die Quark-Frischkäsecreme arbeiten. Dann die Eier zufügen und sorgfältig unterrühren. Zuletzt die Kokosraspel zugeben und unterheben.

Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen holen und gleichmäßig mit der Beerenkonfitüre bestreichen. Die Quark-Frischkäsecreme vorsichtig auf der Konfitüre verteilen und glattstreichen.

Den Kuchen für 15 Minuten bei gleicher Temperatur in den Backofen geben, dann herausholen und mit den restlichen Kokosraspel bestreuen.

Den Kuchen bei identischer Temperatur erneut in den Backofen geben und in 45 Minuten fertig backen. Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Backofen holen und vor dem Servieren ausreichend abkühlen lassen.

Nährwertangaben: 464 kcal p.P., 55 g KH p.P.