

"Johannisbeer-Schmandkuchen" von V. Rabe, Westerholz

Teig:

100 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 P. Vanillezucker

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 P. Backpulver

Füllung:

250 g Rote Johannisbeeren

500 ml rote Schorle

2 P. Sahnepuddingpulver

600 g Schmand

250 g Magerquark

1 P. Vanillezucker

100 g Zucker

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, trocken tupfen, von den Rispen trennen und etwas zuckern.

400 ml rote Schorle in einem Kochtopf füllen und erwärmen. Restliche Schorle mit dem Puddingpulver verrühren. Wenn die Schorle zu Kochen anfängt, die restliche angedickte Schorle dazu geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Auskühlen lassen.

Schmand, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig rühren. Schmandmasse nach und nach unter den ausgekühlten Pudding rühren.

Johannisbeeren unter die Masse heben.

Ei, Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Mandeln mit dem Backpulver vermischen und zu einem Teig verkneten.

Teig in eine gefettete Springform Ø 26 cm füllen.

Schmandmasse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen U-/Oberhitze 180 °C, 75 min backen.

Nach dem Backen den Kuchen 20 min bei geöffneter Ofentür im Ofen ruhen lassen.

Den Kuchen über Nacht in der Form auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.