Johannisbeer-Zitronenschnitten

Blechkuchen für ein verkleinertes Backblech, Backrahmen erforderlich. Erfrischender Kuchen für frische Johannisbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:
150g Butter
125g Zucker
1 Päckchen Zitronenaroma
4 Eier
275g Mehl
ein halbes Päckchen Backpulver
50ml Milch

Für den Quark:
50g Zucker
Saft von einer Zitrone
6 Blatt Gelantine
250g Quark
400ml Sahne

Früchte:
150g Zucker
50ml Wasser
7 Blatt Gelantine
500g rote Johannisbeeren

Zubereitung

Butter, Zucker und Zitronenaroma cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechseln mit einem Löffel Milch unter den Teig ziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen auf 25x35cm einstellen, einfetten und auf das Backblech stellen. Teig in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen. Teigplatte vom Rahmen lösen und auf ein Gitter Stürzen. Backpapier anfeuchten und abziehen. Boden auskühlen lassen.

Für die Zitronencreme die Gelantine einweichen. Zitronensaft und Zucker erhitzen. Gelantine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Quark in einer Schüssel glattrühren, Zitronensaft unterziehen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme ziehen.

Boden auf eine genügend große Kuchenplatte legen und den Backrand wieder darum setzen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in gleichmäßigen Abständen Tupfen auf den Boden spritzen.

Gelantine für die Früchte einweichen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streichen. Die Johannisbeeren mit Zucker und etwas Wasser kurz aufkochen. Gelantine ausdrücken und mit den Johannisbeeren auflösen und unterrühren.

Fruchtmasse in die Zwischenräume der Cremetupfen auf den Boden füllen, den Rest gleichmäßig verteilen, so daß die Cremetupfen fast völlig von Johannisbeeren umschlossen sind.

Die Johannisbeer-Zitronenschnitten für 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit die Gelantine die Masse festigen kann.

Die Creme-Tupfen eingefaßtvon roten Johannisbeeren sind die optische Raffinesse dieses Kuchens. Wer es schneller haben will, kann die Johannisbeeren auch auf dem Boden verteilen und die Creme darüber glattstreichen.