

# Stachelbeer-Quarkkuchen mit Baiser

Die Kombination aus zartem Mürbeteig, einer cremigen Käsekuchenfüllung mit aromatischen Beeren und der flaumigen Baiserschicht bringt einen köstlichen Kuchen zum Vorschein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, maisfrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

## Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan (wenn die Mehlmischung [UNIVERSAL](#) von Tanjas glutenfrei verwendet wird, muss kein Xanthan zugegeben werden)

1 TL Backpulver

1 Ei

80g Zucker

125g Butter (ggf. laktosefrei)

## Für die Quarkfüllung:

250g Quark (ggf. laktosefrei)

200g Schmand (ggf. laktosefrei)

120g Zucker

1 P. Vanillezucker  
3 Eigelb  
1 P. Vanillepuddingpulver  
100ml Speiseöl  
 $\frac{1}{4}$  l Milch (ggf. laktosefrei)

**Für den Belag:**

etwa 200g Stachel- oder Johannisbeeren, geputzt und gewaschen  
3 Eiweiß  
80g Puderzucker

1. Den Mürbeteig herstellen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen, dann alle restlichen Zutaten für den Teig mit in die Schüssel geben und einen gleichmäßigen Mürbeteig herstellen. Eine Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Springform mitsamt dem Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Alle Zutaten für die Quarkfüllung verrühren und auf den Mürbeteig streichen. Mit Stachel- oder Johannisbeeren belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 50 Minuten backen.
3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen und komplett damit bedecken. Weitere 15 Minuten backen.
4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

**Milchfrei – Tipp:** Für den Teig 100g vegane Margarine verwenden. Für die Quarkfüllung anstatt Quark 200g Quakersatz auf Sojabasis einsetzen. Schmand durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Milch durch z.B. Mandeldrink ersetzen.





[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)