

# Rezept Johannisbeer-Schnitten

Im Sommer mit frischen Johannisbeeren am Leckersten, im Winter reichen auch die Tiefgekühlten.

## Zutaten:

### Teig:

150 g Quark

6 EL Milch

6 EL Öl

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### Belag:

750 g Johannisbeeren

750 g Quark

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

50 g Butter

50 g Speisestärke

### Baiser:

4 Eiweiß

200 g Zucker

## Zubereitung:

Zunächst den Quark etwas auspressen und diesen mit der Milch, dem Öl, dem Zucker und Vanillezucker sowie dem Salz in einer Schüssel mit einem Rührgerät schaumig schlagen.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und über die Quarkmischung sieben.

Alles miteinander gut verkneten.

Ein Backblech mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und zu Seite stellen.

Nun wird der Belag für die Johannisbeer-Schnitten vorbereitet:

2 der 5 Eier trennen, das Eiweiß zur Seite stellen, das Eigelb mit den 3 ganzen Eiern, Quark, Zucker, Vanillezucker, Butter sowie Speisestärke verquirlen.

Die Johannisbeeren von den Stielen abziehen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Diese Mischung nun auf den Teig streichen.

Um zu verhindern, dass der Belag an der flachen Seite des Backbleches herunterläuft, kann man hier einen Rand aus dreifach gefalteter Alufolie dagegen stellen.

Das Blech nun in den Ofen schieben und für ca. 20 bis 25 min backen lassen.

Das Eiweiß zuerst steif schlagen, dann den Zucker langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Den Eischnee oben auf den Belag streichen und erneut für ca. 5 min in den Ofen schieben.

Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und den Kuchen in einzelne Johannisbeerschnitten teilen.

Die Johannisbeerschnitten schmecken auch super, wenn man sie noch mit z.B. Himbeeren ergänzt.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

