



## Blechkuchen mit Beeren

### Zutaten für 12 Stücke:

750 g rote Johannisbeeren oder andere Beeren  
375 g Mehl  
1 Pk. 1 Pk. „Hefeteig Garant“ (Backpulver und Trockenhefe, Dr. Oetker)  
250 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
Salz  
200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
4 Eier (Kl. M)  
Mark von 1 Vanilleschote  
500 g Magerquark  
20 g Speisestärke



### Zubereitung:

1. Johannisbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Mehl und Hefeteig Garant mischen. 50 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Milch und weiches Fett zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche 40 x 30 cm groß ausrollen. Mit Hilfe des Nudelholzes aufrollen und über einem gefetteten, tiefen Blech (40 x 30 cm) wieder abrollen.
2. Eier, 200 g Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers 5 Min. cremig rühren. Quark und Stärke unterrühren. Auf den Teig geben, mit den Johannisbeeren bestreuen. 5 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen. Abkühlen lassen.