Rezept

Einfacher Johannisbeer-Baiser-Kuchen

Ein Rezept von Einfacher Johannisbeer-Baiser-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

240 g	Mehl
	Salz
120 g	kalte Butter
	Butter für die Form
500 g	rote Johannisbeeren
200 g	Zucker
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
60 g	Zucker
1	Ei
500 g	getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen)
	Mehl für Form und Arbeitsfläche
4	Eiweiße
1 EL	Zitronensaft
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen.

2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

3. Den Boden einer Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Springform mit dem Teig auskleiden und dabei einen etwa 4 cm hohen Rand formen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. »blind« vorbacken (s. S. 37). Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen.

4. Inzwischen die Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Die Eiweiße ganz steif schlagen. Zucker und Zitronensaft nach und nach dazugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln und Johannisbeeren bis auf 3 EL unter die Masse heben. In die Springform auf den vorgebackenen Teig geben. Die übrigen Beeren darüberstreuen.

6. Den Kuchen im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 50– 60 Min. backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.