Rezept

Stachelbeer-Baiser-Torte

Ein Rezept von Stachelbeer-Baiser-Torte, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
160 g	Zucker
3	Eier
1 EL	gemahlene Mandeln
1 TL	Zitronensaft
1 1/2 TL	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	weiche Butter
1 Glas	Stachelbeeren (390 g Abtropfgewicht)
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und Vanillezucker in der Rührschüssel mischen. Die Eier trennen. Eigelbe und Butter zu der Mehlmischung geben und das Ganze mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine oder von Hand verkneten.

2. Die Form fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Stachelbeeren in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Teig in die Form geben und mit der Hand auf dem Boden und am Rand gleichmäßig verteilen. Zunächst die Mandeln und dann die Stachelbeeren auf dem Boden verteilen.

3. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zitronensaft und den restlichen Zucker unterrühren und die schaumige Masse auf den Stachelbeeren verstreichen. Die Torte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.