

Rezept

Brombeer-Baiser-Kuchen

Ein Rezept von Brombeer-Baiser-Kuchen, am 22.07.2024

Zutaten

Für den Teig

500 g Brombeeren	100 g Pekannüsse
2 Eier	125 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker	100 ml Öl
100 ml Milch	150 g Mehl

Für das Baiser

½ Pck. Backpulver	3 Eiweiß
1 TL Zitronensaft	150 g Zucker

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten. Die Brombeeren waschen, putzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pekannüsse fein hacken.
2. Für den Teig Eier, 125 g Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Mehl mit Pekannüssen und Backpulver in einer Schüssel mischen und die Mischung rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben und die Brombeeren darauf verteilen. Im Backofen (unten) ca. 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen für das Baiser die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Zitronensaft dazugeben und 150 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und den Eischnee darauf verteilen. Dabei den Eischnee mit dem Löffelrücken leicht eindrücken, sodass kleine Mulden im Eischnee entstehen. Kuchen weitere 10 – 15 Min. backen, bis der Eischnee hellbraune Spitzen hat. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren zunächst das Baiser vorsichtig rundherum mit einem Messer vom Formrand lösen, dann den Kuchen aus der Form nehmen.