

Rezept

Glutenfreier Johannisbeerkuchen vom Blech

Ein Rezept von Glutenfreier Johannisbeerkuchen vom Blech, am 17.04.2024

Zutaten

500 g Rote Johannisbeeren	3 Eier
300 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
200 g fein gemahlene Hirse	50 g Kartoffelmehl
2 gestrichene TL glutenfreies Backpulver	40 g Rapsöl
	Jodsalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eigelbe abwiegen und mit Wasser auf 300 g auffüllen. Die Eiweiße kühl stellen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dickschaumig schlagen.

3. Die Mehle und das Backpulver mischen und mit dem Rapsöl mit einem Kochlöffel unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig auf das Blech streichen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

4. Inzwischen die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Weiterschlagen und dabei esslöffelweise den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Johannisbeeren mit einem Teigspatel vorsichtig unter das Baiser ziehen. Ofentemperatur auf 120° zurückschalten. Den Kuchen mit dem Johannisbeer-Baiser bestreichen und dieses im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. trocknen lassen.