

Rezept

Johannisbeer-Baiser-Kuchen

Ein Rezept von Johannisbeer-Baiser-Kuchen, am 07.08.2024

Zutaten

375 g Rote Johannisbeeren	65 g weiche Butter
50 g Zucker	1 TL Vanillezucker
1 Ei (Größe M)	100 g Mehl
1 TL Backpulver	Salz
Fett für die Form	2 Eiweiß
½ TL Zitronensaft	75 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (8 STÜCK): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, die Beeren mit einer Gabel abstreifen und in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen.

2. Die weiche Butter cremig rühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter kräftig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann erst das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unterziehen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form gut fetten (eventuell den Formrand mit Backpapier auslegen). Den Teig darauf etwa 1 cm dick ausstreichen und im Ofen (Mitte, Umluft: 160°) in etwa 20 Min. goldgelb backen.

4. Für die Schaummasse die Eiweiße mit Zitronensaft zu sehr festem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazurieseln lassen. Im letzten Moment die Johannisbeeren unterheben. Die Schaummasse auf dem vorgebackenen Teigboden verstreichen, in weiteren 25-30 Min. goldgelb backen.

5. Die Torte etwa 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.