

Rezept

Johannisbeer-Tassenkuchen

Ein Rezept von Johannisbeer-Tassenkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig

300 g rote Johannisbeeren	125 g Butter
3 Eier Größe M	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	225 g Mehl
2 TL Backpulver	1 Prise Salz
4 EL Milch	

Für die Baisermasse

1 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Zucker	

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Butter zerlassen und wieder lauwarm abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Die Butter nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und mit der Milch unterrühren.
3. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen verteilen, die Hälfte der Johannisbeeren aufstreuen. Den restlichen Teig darauf geben, übrige Johannisbeeren aufstreuen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) zunächst ca. 10 Min. backen.
4. Inzwischen für die Baisermasse das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker dazugeben und alles weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Das Baiser in einen Spritzbeutel füllen und die Johannisbeerkuchen damit verzieren.
5. Die Küchlein wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Min. backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Die Kuchen 10 Min. in den Förmchen stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.