

Rezept

Johannisbeerkuchen mit Baiserhaube

Ein Rezept von Johannisbeerkuchen mit Baiserhaube, am 06.06.2023

Zutaten

500 g Rote Johannisbeeren	1 TL Vanillezucker
150 g weiche Butter	85 g Puderzucker
1 Eigelb (Größe M)	225 g Mehl
2 EL Semmelbrösel	3 Eiweiß (Größe M)
Salz	125 g Zucker
Fett für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 215 kcal

Zubereitung

Vorbereitung

1. Johannisbeeren verlesen, waschen und von den Rispen streifen. In einer Schüssel mit 1 TL Vanillezucker mischen und beiseitestellen.

2. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze (160° Umluft) vorheizen.

3. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Rand einfetten.

Der Mürbeteig

4. Für den Teig Butter mit Puderzucker und dem Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt verrühren.

5. Mehl hinzugeben und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

6. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die vorbereitete Springform legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

7. 2 EL Semmelbrösel mit den restlichen 50 g Puderzucker mischen und in einer Pfanne leicht anrösten. Etwas abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.
-

Das Baiser

8. Für das Baiser die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem Zucker über dem heißen Wasserbad steif schlagen. Die Hälfte der Baisermasse behutsam mit den Johannisbeeren mischen, auf den Mürbeteig geben und glatt streichen.
-

Johannisbeerkuchen backen

9. Den Kuchen im 180° bzw 160° heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen.
-
10. Herausnehmen und die übrige Baisermasse wolkenartig darauf verteilen, dabei einige Spitzen hochziehen.
-
11. Weitere 20-25 Min. backen – das Baiser eventuell mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit es schön hell bleibt.
-
12. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen.