

Rezept

Mandelbaiser mit Beeren

Ein Rezept von Mandelbaiser mit Beeren, am 27.04.2024

Zutaten

5	Eiweiß (M)		Salz
100 g	heller Rohrzucker	250 g	gemahlene Mandeln
30 g	Speisestärke	50 g	Mandelblättchen
800 g	frische Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)	150 g	Joghurt
200 g	Sahne	1 EL	Agavendicksaft

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal, 15 g F, 6 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rohrzucker über dem heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Masse schön glänzt. Die Mandeln mit Speisestärke mischen und unterheben. Die Mandelmasse auf das Blech streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und auf ein Blech oder eine Platte stürzen.
2. Die Beeren verlesen. Joghurt mit Agavendicksaft verrühren. Die Sahne steif schlagen, Joghurtmischung unterrühren. Joghurtcreme auf dem Mandelboden verteilen und mit den Beeren belegen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.