Rezept

Schneller Johannisbeer-Baiser-Kuchen mit Haselnüssen

Ein Rezept von Schneller Johannisbeer-Baiser-Kuchen mit Haselnüssen, am 27.04.2024

Zutaten

2	Eier
100 g	kalte Butter
200 g	rote Johannisbeeren (s. Rezept-Tipp)
1 EL	gemahlene Haselnüsse
	neutrales Öl für die Form
175 g	Mehl
30 g	Zucker
100 g	Puderzucker
50 g	gehackte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Die Eier trennen. Mehl, Butter, Zucker und Eigelbe zu Streuseln verkneten. Die Streusel in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. vorbacken.

2. Inzwischen die Johannisbeeren, waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Die Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen und gegen Ende den Puderzucker einrieseln lassen.

3. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen. Die gemahlenen Haselnüsse daraufstreuen und die Johannisbeeren darauf verteilen. Den Eischnee daraufstreichen und die gehackten Haselnüsse aufstreuen.

4. Die Backofentemperatur auf 160° herunterschalten und den Kuchen im Ofen (Mitte) nochmals 20 - 25 Min. backen, bis das Baiser leicht bräunt. Herausnehmen und abkühlen lassen.