

## Rezept

# Schwäbischer Träubleskuchen

Ein Rezept von Schwäbischer Träubleskuchen, am 10.06.2026

## Zutaten

2 Eier (Größe M)	½ Bio-Zitrone
250 g Mehl	125 g weiche Butter
180 g Zucker	500 g Rote Johannisbeeren
1 EL Speisestärke	1 EL Semmelbrösel
50 g gehackte Mandeln	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale mit einer Zitrusreibe abreiben. Die Eigelbe mit Mehl, Butter, Zitronenschale und 80 g Zucker verkneten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig in die Form geben, mit der Hand auf dem Boden verteilen und einen Rand hochziehen. Den Boden im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldgelb backen.
2. Inzwischen die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen. Restlichen Zucker und Speisestärke zufügen und ca. 3 Min. weiterschlagen. Die Beeren vorsichtig unter die Baisermasse heben.
3. Semmelbrösel und Mandeln auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Baisermasse darübergeben. Den Kuchen bei 160° (Mitte, Umluft 150°) in ca. 35 Min. fertig backen bis er hellgelb ist.