Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schwedischer Baiserkuchen mit Preiselbeersahne

Ein Rezept von Schwedischer Baiserkuchen mit Preiselbeersahne, am 07.10.2026

Zutaten

1/2	Vanilleschote
1	Eiweiß (M)
125 g	Puderzucker
100 g	Zucker
100 g	Mehl
2 EL	Milch
100 g	Mandelblättchen
300 g	Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)
4	Eier
1 Prise	Salz
100 g	weiche Butter
2 Msp.	Zimtpulver
1 TL	Backpulver
4 EL	Amaretto (ersatzweise 2 EL Milch für den Teig, die Sahne ohne Amaretto zubereiten)
400 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Backblech (ca. 20 Stück): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Eier trennen, alle Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Dann 100 g Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste Baisermasse entstanden ist.

2. Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig-weiß schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben – das kann 6-8 Min. dauern, der Zucker sollte sich gut lösen. Zuletzt Vanillemark und Zimtpulver, dann nacheinander die Eigelbe unterrühren. Dabei immer so lange rühren, bis sich Buttermasse und Eigelb gut verbunden haben. Mehl mit Backpulver mischen und mit Milch und 2 EL Amaretto mit einem Holzlöffel oder Teigspatel gründlich unterrühren.

3. Den Teig auf das Blech geben und zu einem Rechteck von ca. 20 x 30 cm glatt verstreichen. Baisermasse darauf verteilen und dabei kleine "Wolken" formen. Im Ofen (unten) 25-30 Min. backen, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit der Baiser nur leicht bräunt. Anschließend den Kuchen im Ofen bei offener Tür noch 20 Min. ruhen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die Mandelblättchen mit übrigem Puderzucker in einer beschichteten Pfanne mischen und bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun bräunen und leicht karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei zum Schluss übrigen Amaretto dazugeben. Die Preiselbeeren schlierenförmig unter die Sahne heben.

5. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, die Sahne "wolkig" darauf verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Dann möglichst rasch servieren, damit der Baiser knusprig bleibt.