

Rezept

Stachelbeerkuchen

Ein Rezept von Stachelbeerkuchen, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Grundrezept Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp) | 5 Eiweiße |
| 200 g Zucker | 125 g geschälte, gemahlene Mandeln |
| 500 g Stachelbeeren | Backpapier und Fett für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) zubereiten. Den Backofen vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Einen Rand von ca. 3 cm formen.
2. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen, weiter schlagen, bis eine dicke Masse entsteht. Die Mandeln locker unterheben.
3. Ein Drittel der Masse auf den Teig streichen. Unter die restliche Masse die Beeren mischen, über den Teig geben und glatt streichen. Im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) 45-50 Min. backen, bis der Kuchen leicht angebräunt ist. Zunächst 10 Min. in der Form, anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.