

Rezept

Träubleskuchen aus Mürbeteig

Ein Rezept von Träubleskuchen aus Mürbeteig, am 29.06.2026

Zutaten

300 g Mehl (Type 405)	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 M Ei
200 g kalte Butter	600 g rote Johannisbeeren
7 M Eiweiß	225 g Zucker
2 EL Speisestärke	2-3 EL Semmelbrösel oder gemahlene Mandeln
Mehl zum Verarbeiten	Butter für die Form
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26-28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Zucker, Salz und Ei in eine Mulde in der Mitte geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Den Boden im Backofen (unten) 20 Min. vorbacken.
3. In der Zwischenzeit für den Belag die Johannisbeeren abspülen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Die Eiweiße sehr steif schlagen, den Zucker dazugeben und weitere 5 Min. schlagen. Die Speisestärke dazusieben und unterrühren. 3 EL von dem Eischnee beiseitestellen. Unter den Rest behutsam die Beeren heben.
4. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mitsamt den Hülsenfrüchten entfernen. Den Ofen auf 160° (Umluft 140°) herunterschalten. Die Semmelbrösel oder Mandeln auf den Kuchenboden streuen. Die Johannisbeermasse einfüllen. Den übrigen Eischnee daraufstreichen.
5. Den Kuchen ca. 50 Min. backen, zwischendurch mit Backpapier abdecken. Das Baiser sollte nur ganz leicht gelblich werden. Den Kuchen herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.