

Rezept

Träubleskuchen

Ein Rezept von Träubleskuchen, am 25.05.2024

Zutaten

250 g Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei
125 g kalte Butter	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
500 g rote Johannisbeeren (frisch oder TK)	6 Eiweiße
200 g Zucker	1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchen- oder Springform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In eine Mulde in die Mitte Zucker, Salz und Ei geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 30 cm Ø ausrollen. Form einfetten, mit dem Teig auskleiden, einen 3 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen für den Belag frische Johannisbeeren abbrausen, trockentupfen, von den Stielen streifen. Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weitere 5 Min. schlagen. Speisestärke unterrühren. 3 EL Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Beeren behutsam unter den Rest Eischnee heben.
4. Blech mit dem Teigboden aus dem Ofen nehmen, Papier mitsamt Hülsenfrüchten entfernen. Johannisbeer-Eischnee auf den Kuchenboden streichen. Beiseite gestellten Eischnee darauf verteilen und verstreichen.
5. Den Kuchen ca. 50 Min. backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken. Das Baiser sollte nur gelblich bis ganz leicht gebräunt sein.