

Rezept

Träubleskuchen mit Nuss-Baiser

Ein Rezept von Träubleskuchen mit Nuss-Baiser, am 04.10.2023

Zutaten

| | |
|---|----------------------------------|
| 300 g Mehl | 325 g Zucker |
| 1 Ei (M) | 200 g kalte Butter |
| 600 g Rote Johannisbeeren | 7 Eiweiß (M) |
| 1 EL Speisestärke | 75 g gemahlene Haselnüsse |
| Fett für die Form | Mehl zum Arbeiten |
| getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Mehl und 100 g Zucker mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei dazugeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Form einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Form legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (unten) ca. 20 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
2. Für den Belag Johannisbeeren abspülen, trocken tupfen und abzupfen. Eiweiße mit übrigem Zucker sehr steif schlagen, Stärke und Haselnüsse (bis auf 2 EL) unterrühren. 3 EL Eischnee beiseitestellen. Die Beeren unter den übrigen Eischnee heben.
3. Übrige Haselnüsse auf den Boden streuen. Die Johannisbeermasse daraufgeben, mit dem übrigen Eischnee bestreichen und ca. 50 Min. backen, bei Bedarf mit Backpapier abdecken.