Rezept

Träubleskuchen mit weißem Baiser

Ein Rezept von Träubleskuchen mit weißem Baiser, am 18.05.2025

Zutaten

Für den Teig

- **300 g** Mehl (Type 405)
- Salz
- **200 g** kalte Butter
- **100 g** Zucker
- **1** Ei (Größe M)

Für den Belag

- **600 g** Rote Johannisbeeren
- **225 g** Zucker
- 2-3 EL Semmelbrösel
- **7** Eiweiße
- **2 EL** Speisestärke

Außerdem

- Mehl zum Verarbeiten
- Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Fett für die Form

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und 1 Prise Salz daraufstreuen und das Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten 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. Eine Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten) 20 Min. vorbacken. Herausnehmen und das Backpapier mitsamt den Hülsenfrüchten entfernen. Backofen nicht abschalten.

3. In der Zwischenzeit für den Belag die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Die Eiweiße zu ganz steifem Eischnee schlagen, den Zucker dazugeben und weitere 5 Min. schlagen. Speisestärke unterrühren. 4 EL des Eischnees beiseitestellen. Die Beeren behutsam unter den Rest Eischnee heben.

4. Die Semmelbrösel auf den Kuchenboden streuen. Die Johannisbeerfüllung daraufgeben und glatt streichen. Den beiseitegestellten Eischnee darauf verteilen. Weitere ca. 50 Min. backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken. Das Baiser sollte nur ganz leicht gelblich sein. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter in der Form vollständig auskühlen lassen.