

"Johannisbeer-Baiser Kuchen" von S. Rehbein, Westerholz



Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, ein paar Rispen zur Deko behalten den Rest mit einer Gabel von den Stielen streifen, ggf. zuckern und zur Seite stellen.

Für den Teig die Butter schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 P. Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

ca. 3 EL Milch

Das Eigelb nacheinander, jeweils 1/2 Minute unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Dann portionsweise, abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen. Johannisbeeren auf dem Teig verteilen.

Heißluft-Ofen: ca. 160° C (nicht vorgeheizt) 30-40 min backen. Ober-/Unterhitze: ca. 180° C (vorgeheizt) 40-45 min backen.

Für den Belag das Eiweiß sehr steif schlagen. Zuckermischung und Speisestärke mischen, nach und nach unter den Eischnee heben.

Für den Belag:

500 g Johannisbeeren

Baiser:

120 g Zucker

70 g Puderzucker

1 EL Speisestärke

3 Eiweiß

Die Baisermasse auf den Kuchen streichen. Den Ofen auf 100°C runterschalten und den Kuchen nochmals für 10-15 min "backen".

Hinweis:

Aufgrund des hohes Fruchtanteils ist der Kuchen saftig. Wer dies nicht so gerne mag, sollte den Fruchtanteil etwas reduzieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.

