

Johannisbeerkuchen (Ø 26 cm)

Zutaten für den Bisquit Teig:

- 4 Eier
- 60g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 80g Mehl
- 20g Speisestärke
- 2 EL heißes Wasser
- 1 TL Vanillezucker

Zutaten für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 500g Johannisbeeren



Zubereitung:

Zuerst die Johannisbeeren waschen und von den Stielen entfernen. Den Backofen auf 170°C vorheizen und die Backform einfetten und bemehlen. Die Eier für den Bisquitteig trennen. Eiweiß mit 30g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb mit Vanillezucker, 30g Zucker und 2 EL heißem Wasser ca. 10 Minuten aufschlagen. Den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. Mehl, Backpulver und Speisestärke sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Teig in die Backform füllen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß für die Baisermasse mit dem Zucker und Salz steif schlagen. Die gemahlene Mandeln und die Johannisbeeren unterheben.

Nach der Backzeit des Bisquitteigs die Backform aus dem Ofen holen und die Johannisbeer-Baisermasse auf dem Bisquitteig verteilen. Den Ofen auf 200°C und die Grillfunktion einstellen und den Kuchen für ca. 5 Minuten übergrillen.