

## REZEPT

# Johannisbeer Baiser-Kuchen

mit Mandeln



## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG-BODEN

1 Eigelb  
250 g Mehl  
175 g Butter  
1 Prise Salz  
80 g Zucker  
etwas Butter für die Form  
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

### FÜR DIE FÜLLUNG & DAS BAISER

500 g Johannisbeeren  
4 + 1 Eiweiß  
200 g gemahlene Mandeln  
160 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
2 EL Speisestärke

## Zubereitung

Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Mehl mit Eigelb, Salz, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten und in Folie verpackt 30 Minuten kalt stellen.

Boden der Springform (Ø 26cm) einfetten, Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Für die Füllung Johannisbeeren, waschen und trocken tupfen. Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Springform damit auslegen. Dabei einen ca. 5 cm hohen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel einstechen.

Beiseite gelegtes Eiweiß mit vier weiteren Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker zugeben und so lange schlagen bis ein stabiler Eischnee entstanden ist. Mandeln und Stärke mischen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Johannisbeeren zugeben. Masse in der Form verteilen und wellig verstreichen. Im unteren Drittel ca. 60 Min. backen. Komplette erkalten lassen.

Springformrand vorsichtig mit einem Messer lösen, Kuchen vorsichtig auf eine Tortenplatte setzen und nach Belieben mit Puderzucker und weiteren Johannisbeeren garnieren.

Arbeitszeit	<b>45 Min.</b>
Backen	<b>60 Min. (180°C)</b>
Kühlen	<b>2 Stdn. 30 Min.</b>
Niveau	<b>Mittel</b>

*Anmerkung:* die übrigen Eigelb können gut in der Aprikosen/Pfirsichtarte Verwendung finden!