

Johannisbeertraum



Zutaten:

Zutaten für den Boden:

140g weiche Butter
70g Zucker
2 Eier (Gr. L)
2 Eigelbe
50ml Milch
50g Haferflocken
90g Mehl
50g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pack Vanillezucker (am besten den mit echter Bourbon Vanille)

Zutaten für den Belag:

4 Eiweiß (Gr. L)
150g Zucker
500g rote Johannisbeeren

Außerdem:

28cm Durchmesser Springform

Zubereitung

Boden

Als erstes Backofen auf 160°C Umluft vorheizen (oder 180°C Ober-/Unterhitze) und die Backform einfetten falls notwendig.

Butter und Zucker zusammen rühren bis es eine helle, schaumige Masse ergibt. Dann nach und nach die Eier und Eigelbe, die Milch und die Haferflocken hinzugeben. Die restlichen Zutaten (Mehl, Stärke, Backpulver, Salz und Vanillezucker) miteinander vermengen, in den Teig sieben und unterheben bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Ungefähr 15 Minuten im Ofen vorbacken. Dann entnehmen und in der Form belassen!

Belag

Die Johannisbeeren putzen. Ich weiß dass viele das mit einer Gabel machen. Ich mache das auch, wenn es um Marmelade geht und die Beeren dann eh Matsch werden. Es geht fix und ist effektiv. Aber für den Kuchen bitte ich euch: Macht es lieber vorsichtig per Hand! Umso schöner sieht nachher der Kuchen aus.

Von den Johannisbeeren zwei Hand voll zur Seite stellen. Die restlichen unter den Baiser mischen.

Das Johannisbeer-Baiser auf den vorgebackenen Boden streichen, die übrig behaltenen Johannisbeeren obendrauf verteilen und das ganze noch mal 20-25 Minuten (je nach Backofen) fertig backen.

Die 4 Eiweiß zu Eischnee schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Das ergibt einen schnittfesten Baiser.

Danach in der Form auskühlen lassen und erst den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen. Fertig!

Guten Appetit!