

Johannisbeerkuchen mit Baiser

Zutaten für ein Blech Ribiselkuchen

Für den Rührteig

- 250 g Butter (weich)
- 150 g Puderzucker
- 3 Eier (das Eigelb davon)
- 300 g Weizenmehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
(wahlweise Mandeln)
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch



Für den Belag

- 3 Eier (das Eiweiß davon)
- 200 g Zucker
- 350 g Johannisbeeren (beliebige
Farbe)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Rühre zuerst die Butter mit dem Eigelb und dem Zucker schaumig.
2. Anschließend fügst du nach und nach die Haselnüsse und das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzu.
3. Gib zum Schluss die Milch dazu.
4. Verrühre alles gut und verteile es auf einem mit Backpapier belegtem Blech. Wundere dich nicht, wenn der Teig recht zäh ist und sich nur schwer verteilen lässt. Das ist normal.
5. Backe den Rührteig bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten. Er sollte hellgelb bleiben.

6. In der Zwischenzeit schlägst du das Eiweiß steif und lässt den Zucker dabei einrieseln.
7. Klabe die Johannisbeeren ab und hebe sie vorsichtig unter das steifgeschlagene Eiweiß.
8. Nach der ersten Backzeit des Rührteiges verteilst du die Baisermasse auf dem Kuchenboden und verstreiche sie etwas wellig.
9. Backe den Ribiselkuchen anschließend für weitere 10-15 Minuten bei 160°C Heißluft. Die Baisermasse sollte dabei nur ganz leicht Farbe bekommen. Du kannst die Hitze auch auf 100°C Ober- und Unterhitze herunterdrehen und die Haube dabei noch etwas aushärten lassen. Vor dem Servieren sollte der Johannisbeerkuchen gut auskühlen, wobei er auch warm schon ein Traum ist.

Lasst es euch schmecken und genießt den Sommer!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

