



Stachelbeerkuchen mit Baiser – Omas Rezept

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
 - 2 TL Backpulver
 - 100 g Butter
 - 1 Prise Salz
 - 125 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 3 Eigelb
 - 50 ml Milch
-
- 700 g Stachelbeeren



Für die Baiserhaube:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Mixe die Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker durch. Rühre einzeln die Eigelb unter. Gib die Milch hinzu. Mische Mehl mit Backpulver und hebe es unter.
2. Fette eine 26 cm Springform. Fülle den Teig hinein, verteile die Stachelbeeren darauf und backe den Kuchen zunächst 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.
3. Berechne 10 Minuten vor Backzeitende die Baisermasse zu. Schlage dazu das Eiweiß mit Salz steif. Lass den Zucker langsam einrieseln und schlage das Eiweiß für 6 Minuten.
4. Verteile den Eischnee auf dem heißen Kuchen und backe ihn weitere 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.



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

