

Träubleskuchen - Schwäbischer (Johannisbeerk.Mit Baiser)

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Margarine
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
2		Eigelb
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

500	Gramm	Johannisbeeren
4		Eiweiss
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Stärke

Anleitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verarbeiten. Zugedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und zu einer runden Form ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 - 20 Minuten backen. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und abzupfen.

Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse dicklich geworden ist. Zum Schluss die Stärke unterziehen. Johannisbeeren vorsichtig mit der Schaummasse vermengen und auf den Tortenboden geben.

Bei 120-140°C etwa 40 Minuten backen. Der Kuchen sollte leicht gelblich sein.