

Träubleskuchen

Das Rezept ist ausgelegt für eine 26-er Springform. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn Ihr ihn über Nacht durchziehen lasst.

Zutaten für den Knetteig:

250g Mehl
100g Zucker
125g Butter kalt
1 Ei
1 P. abgeriebene Zitronenschale

Für die Füllung:

7 Eiweiß
250g Zucker
200g gemahlene Mandeln
600g Johannisbeeren



Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen zum Vorbacken des Knetteiges

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze zurückschalten zum Backen des Kuchens

Einschubhöhe: 2-ter Einschub von unten

Zubereitung:

Zuerst stellen wir den Knetteig her, indem wir alle Zutaten in eine Schüssel geben und diese mit den Knethaken des Rührgerätes, oder mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Dann drückt Ihr 2/3 des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte 26-er Springform. Aus dem restlichen Drittel formt Ihr eine Rolle und legt diese in die Springform. Nun drückt Ihr Euch einen ca. 4cm hohen Rand in der Form hoch. Stecht den Boden des Knetteiges nun mit einer Gabel mehrmals ein und backt den Boden ca. 10 Minuten bei 200° vor.

Für die Füllung schlägt Ihr in der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Zucker steif. Hebt nun die gemahlene Mandeln vorsichtig unter die Eiweißmasse und hebt anschließend noch die geputzten Johannisbeeren darunter.

Sobald der Boden vorgebacken ist, nehmt Ihr ihn aus dem Ofen und schaltet die Temperatur auf 180° zurück. Füllt nun die Johannisbeermasse auf den noch heißen Boden. Gebt den Kuchen nun wieder in den Ofen und backt ihn für ca. 40-45 Minuten fertig. Passt bitte auf, dass er nicht zu dunkel wird.

Den Kuchen nach dem Backen vollständig in der Form auskühlen lassen!

Gutes Gelingen!!