

Johannisbeerkuchen mit Baiser

ZUTATEN

Teig:
150 g Mehl
3 Eigelb (Eiweiße für Baiser)
100 g Zucker
1 Pr. Salz
50 g Haselnüsse
100 g weiche Butter

Baiser:
3 Eiweiße
150 g Zucker
200 g rote Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine oder von Hand zu einem Teig kneten. In eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben. Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Baiser die Eiweiße in der Küchenmaschine steifschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Beeren untermischen und den Baiser auf den Teig geben.

Den Kuchen etwa 90 Minuten im Ofen backen.

Wohl bekommt´s!

Quelle: Irene Dick, Neuburg am Inn

