

Hier und heute



Johannisbeerbaiserkuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen perfekten Sommerkuchen. Die süß-sauren Johannisbeeren harmonieren perfekt mit dem luftig-leichten Baiser und dem zarten Rührteig. Ein wahrhaftiges Geschmackserlebnis, das Sie unbedingt probieren sollten!

Rezept

Johannisbeerbaiserkuchen

von Theresa Knipschild, für eine Backform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten Rührteig

- 100 g weiche Butter + etwas für die Form
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Prisen Salz
- Abrieb von ½ Bio Zitrone
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 130 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Form
- ½ Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch

Zutaten Belag

- 250 g Johannisbeeren

Zutaten Baiser

- 3 Eiweiß
- 90 g Zucker
- 2 Prisen Salz

Optional

- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 70 g gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

Johannisbeeren waschen und von den Stielen lösen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten und mehlen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eigelbe und das ganze Ei einzeln zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und kurz unterrühren. Die Milch hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 150 g Johannisbeeren darauf verteilen. Den Kuchen etwa 15 Minuten backen. Währenddessen das Eiweiß mit Salz steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Die restlichen Johannisbeeren auf den halbgebackenen Kuchen geben und leicht eindrücken. Das steif geschlagene Eiweiß darüber verteilen und den Kuchen für weitere 20 Minuten bei 160 °C backen, bis der Baiser leicht gebräunt ist.

Den Backofen ausschalten und den Kuchen mit einem Trockentuch in der leicht geöffneten Backofentür auskühlen lassen.

Vor dem Lösen aus der Form den Rand des Kuchens mit einem nicht scharfen Messer lösen. Wer möchte, kann dünn Aprikosenkonfitüre am Rand verteilen und die gehobelten, gerösteten Mandeln darauf drücken. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Flambierbrenner den Baiser nachflambieren.