



HIMBEER-BAISER-KUCHEN / INTERSPAR #43



Dieser leckere Beeren-Kuchen sieht zwar zunächst aufwendig aus, ist aber eigentlich ein schnelles Rezept, das nur aus zwei Arbeitsschritten besteht. Ich liebe Himbeeren, daher habe ich mich dafür entschieden. Ihr könnt das Rezept aber nach Belieben mit euren Lieblingsbeeren abwandeln. Es funktioniert ebenfalls mit Johannisbeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren oder auch Brombeeren.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

RÜHRMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt für etwa 5 Minuten cremig. Füge nun ein Eigelb nach dem anderen hinzu und rühre hierbei jedes Eigelb etwa 30 Sekunden ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, siebe es zur Buttermasse und rühre es gemeinsam mit der Milch und dem Zitronenabrieb kurz ein. Verteile die Mandeln als Boden im Backring, fülle die Rührmasse darauf, streiche sie glatt und backe den Boden für etwa 15 Minuten vor. Stelle in der Zwischenzeit das Baiser her.

BAISER

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif, füge den Puderzucker hinzu und rühre die Baisermasse für etwa zehn Minuten, bis sie steif ist und glänzt. Hebe das Vanilleextrakt und die Stärke unter.

BELEGE DEN KUCHEN

Nimm den Kuchen aus dem Ofen, verteile die Himbeeren darüber und verstreiche das Baiser darüber. Stelle den Ofen auf 150 °C Heißluft (oder 160°C O/U) herunter und backe den Kuchen für weitere 20-25 Minuten auf der unteren Einschubleiste weiter, bis er gar ist.



Falls du einen Dampfbackofen besitzt, öffne die Backofentür 3-4 Mal während der Backzeit des Baisers, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.



Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus, lasse ihn abkühlen, entferne den Backring und serviere ihn zimmerwarm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

RÜHRMASSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eigelbe
- 125 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 80 g** Milch (lauwarm)
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 50 g** Mandeln (gehobelt)

BAISER:

- 3** Eiweiß
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Speisestärke
- 20 g** Mandeln (gehobelt)

ZUM BELEGEN:

- 300 g** Himbeeren (frisch oder TK)

Torten mit Baiser lagere ich ungern im Kühlschrank, sondern lieber bei



HIMBEER-BAISER-KUCHEN / INTERSPAR #43



Raumtemperatur. Eine Ausnahme sind natürlich Baisertorten mit Sahne – diese müssen in den Kühlschrank.