JOHANNISBEER-BAISER-KUCHEN



Ein leckerer feuchter Kuchen mit feiner Nussnote und frischen Johannisbeeren.

FORMGRÖSSE:	
Backform:	rund
Durchmesser:	26 cm
Höhe:	10 cm

MÜRBTEIG

Verknete alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig, gebe ihn in eine vorbereitete Springform, rolle ihn aus und ziehe einen 2 cm Rand hoch. Stelle den Teig kühl.

BAISERMASSE

Schlage die Eiweiße mit dem Salz steif, rühre den Zucker ein und rühre so lange, bis keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind. Hebe den Weichweizengrieß, die Haselnüsse, das Bittermandelaroma und den Zimt unter. Hebe die Johannisbeeren unter und fülle die Baisermasse in den vorbereiteten Teig.

Backe den Kuchen bei 175 °C O/U für etwa 60 Minuten, mache die Stäbchenprobe, nehme ihn aus dem Ofen und lasse ihn in der Form auskühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MÜRBTEIG:

- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **80 g** Butter
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **5** Eigelbe
- [ ] **½** Backpulver
- [ ] Vanilleschoten
- [ ] **1** Vanillezucker

BAISERMASSE:

- [ ] **5** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **120 g** Weichweizengrieß
- [ ] **160 g** gemahlene Haselnüsse (in der Pfanne geröstet) / oder Kokos, Mohn, Mandeln, ...
- [ ] **5** Tropfen Bittermandelaroma (evtl.)
- [ ] **1 Pr.** Zimt
- [ ] **600 g** Johannisbeeren / oder Äpfel, Birnen, Heidelbeeren...