

Johannisbeere-Baiser Kuchen



Mürbeteig:

100 g Mehl

40 g Zucker

50 g Butter

2 Eigelb

Semmelbrösel und Mehl zum ausrollen

Belag:

1 kg Johannisbeeren

125 g geriebene Mandeln

4 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Backzeit ca 1. Stunde bei 175 Grad mit einem Messer prüfen ob der Kuchen fertig ist.

Für den Mürbeteig die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. 30 min im Kühlschrank kalt stellen. Die Johannisbeeren von ihren Stilen befreien und waschen.

Den Mürbeteig gleichmäßig rund ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Langsam den Zucker unterrühren bis das Eiweiß glänzt. Gegen Ende die geriebenen Mandeln unterheben. Je nachdem wie sauer die Johannisbeeren sind, muss man mehr oder weniger Zucker verwenden.

Die Johannisbeeren unter die Baiser Masse heben und auf dem Mürbeteig verteilen und ca 1 Stunde backen. Nach dem Backen den Kuchen ruhen lassen. Die Oberfläche ist zerbrechlich, das Innere saftig.