



Johannisbeer-Baiser-Kuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Johannisbeeren, frisch	800 g
Eier	8 St.
Butter	200 g
Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Milch	150 ml
Puderzucker	300 g
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Johannisbeeren waschen, von den Stielen streifen und abtropfen lassen. 6 Eier trennen, Eiweiß beiseitestellen. 4 Eigelb kühl stellen und anderweitig verwenden.
2. In einer Schüssel Butter und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens cremig rühren. 2 Eigelb und restliche 2 Eier nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch kurz unterrühren.
3. Teig auf ein gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen. Beeren darauf verteilen und Kuchen im Backofen ca. 15 Min. vorbacken.
4. Puderzucker sieben. In einer Schüssel beiseitegestelltes Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Puderzucker unter Schlagen langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse dick und glänzend ist.
5. Eiweißmasse vorsichtig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 20 Min. backen, bis der Baiser knusprig und leicht gebräunt ist. Johannisbeer-Baiser-Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	365 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g