

Johannisbeerkuchen



Teig:

- 250 g Mehl
- 65 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter
- Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen,
- eine Springform fetten und mehlen,
- alle Zutaten miteinander vermengen
- 1/3 des Teiges auf dem Boden der Springform verteilen
- 2/3 des Teiges zu Rollen formen, innen an den Rand der Springform legen und daraus einen Rand formen

Belag:

- 180 g Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 3 Eiweiß
- 500 g Früchte (Johannisbeeren, bzw. Rhabarber)
- Eiweiße sehr steif schlagen
- Zucker und Speisestärke miteinander vermengen
- Mischung langsam in das steif geschlagene Eiweiß einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Früchte unterheben und auf den Teig geben
- Kuchen 45 Minuten backen