



Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube

Mürbeteig-Obstkuchen mit einer weißen Haube aus Baiser. Schnell gemacht.

Zutaten:

125g Butter
230g Zucker
3 Eier
250g Mehl
500g Stachelbeeren
50g gemahlene Mandeln

Margarine für die Backform

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Butter und 80g Zucker cremig schlagen. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigscheibe ausrollen. Mit dem ausgerollten Teig die gut gefettete Backform auskleiden und für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Alternativ, wenn der Platz im Kühlschrank nicht reicht, den Teig für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und dann erst in die Form bringen.

Stachelbeeren waschen, Blüte und Stiel entfernen. Alle Beeren mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen, damit die Beeren beim Backen nicht platzen. Die Stachelbeeren auf dem Teigboden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 20 Minuten backen.

Eiweiß mit den restlichen 150g Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Mandeln unter den Eischnee heben. Baisermasse mit einem Eßlöffel auf dem gebackenen Kuchen verteilen. Damit das ganze nicht so gleichförmig aussieht werden mit der Außenseite des Löffels Spitzen nach oben gezogen.

Den Kuchen wieder in den Ofen geben und bei gleicher Temperatur nochmals 20 bis 25 Minuten backen.