

Hier und heute



Johannisbeer-Baiserkuchen

Dieser Johannisbeer-Baiserkuchen aus fluffigem Rührteig mit versunkenen Johannisbeeren und Baiser zählt zu Theresa Knipschids Favoriten.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm-Springform

Zutaten für den Rührteig

- 200 g weiche Butter + etwas für die Form
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Prisen Salz
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 3 Eigelbe
- 2 Eier
- 260 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas für die Form
- ½ Päckchen Backpulver
- 140 ml Milch

Zutaten für den Belag

- 250 g Johannisbeeren
- 3 Eiweiße
- 60 g Zucker
- 2 Prisen Salz

Nach Geschmack

- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 70 g gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel vom Stiel lösen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Boden der Springform mit Backpapier beklemmen. Ränder fetten und mehlieren. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Die Eigelbe und das ganze Ei jeweils einzeln zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und kurz unterrühren. Milch ebenfalls zugeben und zügig zu einem Teig verrühren. Teig in die Form geben und 150 g Johannisbeeren darauf geben. Den Kuchen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Eiweiße mit Salz steif schlagen. Dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Restliche Johannisbeeren auf den Boden geben. Ggf. leicht in den halbgebackenen Kuchen drücken.

Die steif geschlagenen Eiweiße mit einer Palette darüber verteilen. Oder mit einem Spritzbeutel kleine Eischneetuffs aufdressieren. Den Kuchen für weitere zehn bis 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze zuerst auf der oberen Schiene backen. Das Baiser sollte danach leicht gebräunt sein. Kuchen im Blick behalten und ggf. die Einschubleiste wechseln oder die Temperatur verringern. Den Backofen nach der Backzeit ausstellen und den Kuchen mit einem in der Backofentür eingeklemmten Trockentuch auskühlen lassen. So trocknet das Baiser noch etwas und die Feuchtigkeit entweicht.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background with a blurred image of several bright red poppies on the right side.

Den Kuchen mit einem Messer vom Ring lösen, erst dann den Ring entfernen. Wer mag, verstreicht etwas Aprikosenkonfitüre am Kuchenrand. Das schmeckt und ist Kleber für die Mandeln. Die gehobelten, gerösteten Mandeln an den Rand drücken. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder, wer mag, mit einem Flambierbrenner das Baiser nachflambieren.