

# Hier und heute



## Stachelbeer-Baiser

Stachelbeeren schmecken nach Sommer. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen beerenstarken Kuchen mit Baiser draus.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform (26cm)

### Zutaten für die Stachelbeeren

- 1 Glas Stachelbeeren (360-390 ml)
- 30 g Speisestärke

### Zutaten für die Böden

- 200 g weiche Butter + etwas für die Form
- 120 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 200 g Mehl z. B. Type 405 oder Dinkel 630
- 150 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 3 Prisen Salz

### Zutaten für das Baiser

- 4 Eiweiße
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gehobelte Mandeln

### Zutaten für die Sahneschicht

- 400 ml kalte Sahne
- 2 Päckchen Sahnestandmittel
- 60 g Zucker
- etwas Vanille nach Geschmack
- etwas Puderzucker

## Zubereitung

Zuerst die Stachelbeeren abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Die Stachelbeeren mit etwas Stärke andicken. Dafür die Speisestärke mit 80 Milliliter Flüssigkeit klümpchenfrei verrühren. Die restliche Flüssigkeit in einem kleinen Topf aufkochen. Die Stärkemischung zugeben und unter Rühren eine Minute köcheln lassen. Danach die Stachelbeeren vorsichtig unterheben. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Böden weiche Butter, Zucker, Salz mit dem elektrischen Handrührer oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Danach die Milch unterrühren. Etwa 20 Sekunden weiterschlagen, bis alle Zutaten sich zu einem Teig verbunden haben.

Für das Baiser die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwei Springformen mit etwas Butter einstreichen und mehlieren. Alternativ die beiden Böden hintereinander backen, falls nur eine

# Hier und heute



Springform vorhanden ist. Den Boden mit einem Stück Backpapier bespannen, das hilft, die Böden später zu lösen. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen, die Eiweißmasse sofort darauf geben und jeweils 50 Gramm Mandeln darüber verteilen. Die Böden entweder gleichzeitig oder nacheinander ca. 17 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Böden im Ofen auskühlen lassen. Die Ofentür dabei einen Spalt öffnen, z. B. durch ein eingeklemmtes Handtuch. Wenn die Böden einzeln gebacken werden, entfällt dieser Schritt.

Wenn Böden und Beeren komplett ausgekühlt sind, die Sahne steif schlagen. Dafür Sahnestandmittel mit Zucker mischen und während die Sahne schlägt, diese Mischung einrieseln lassen. Wer mag, kann die Sahne mit Vanille abschmecken. Die abgebundenen und abgekühlten Beeren auf einem Boden verteilen. Sahne ebenfalls verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden mit der Baisermandelseite nach oben draufsetzen und mit Puderzucker verzieren. Bis zum Servieren kaltstellen.