

schwarz-roter Johannisbeer- Baiser-Kuchen

Zutaten:

Mürbteig:

- ☞ 100 g Mehl
- ☞ 50 g Butter
- ☞ 25 g brauner Zucker
- ☞ 2 Eigelb

Topping:

- ☞ 2 Eiweiß sehr steif schlagen
- ☞ 100 g Zucker langsam dazugeben und weiterrühren bis der Zucker gelöst ist
- ☞ 25 g gehackte Mandeln unterheben.

- ☞ ca. 250 g tiefgefrorene oder frische Johannisbeeren

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Mürbteig:

alles zu einem glatten Teig verkneten, auswellen zu einem Kreis ca. 24.cm, Ring darum geben oder in eine eingefettete Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 C Umluft 10 Min. backen.

Topping:

Auf den vorgebackenen Boden die Beeren geben.
Eischneemasse darauf verteilen.

Solange backen bis der Baiser knusprig wird, ca. 15-20 Min. falls er zu schnell braun wird, Temperatur verringern.

Guten Appetit!