

Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Zutaten :

- 500 g Stachelbeeren
- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- etwas Zitronensaft
- 2 EL gem. Mandeln

Teig:

- 100 g gem. Mandeln
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- 80 g Butter
- 2 Eigelb

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 40 – 50 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 26 Form



Zubereitung:

Stachelbeeren waschen, trocken schütteln, von den Stielen und Blüten befreien.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker zugeben. Am Schluss etwas Zitronensaft.

Alle Zutaten für den Teig vermischen, 20 min. kühl stellen und in eine eingefettete Springform drücken, eine kleinen Rand bilden.

10 min den Teig auf mittlerer Schiene vor backen.

2 EL gem. Mandeln auf den Teig geben, Stachelbeeren obenauf, zuletzt der Baiser.

Ab in den Ofen und weiter backen ca. 35 – 40 min. bis der Baiser knusprig wird.