Johannisbeerkuchen

Aus der Ofenhexe von Pampered Chef Pampered Chef®

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen.

Die Johannisbeeren waschen und Beeren von den Stielen streifen.

Die Eier trennen und das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker , Vanillezucker, Butter und Eigelbe mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Die Mehlmischung zugeben und mit den Händen zu einen glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mit Hilfe der Teigrolle in der Ofenhexe von Pampered Chef® ausrollen und im bereits vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 175° Grad, Ober– Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß steif schlagen und Zucker dabei einrieseln lassen. Mandelblättchen, gemahlene Mandeln und Johannisbeeren unterheben.

Nach Ablauf der ersten Backzeit die Eiweißmasse mit Hilfe des kleinen Streichers von Pampered Chef® auf dem vorgebackenen Kuchen geben und verteilen.

Im heißen Backofen bei gleicher Temperatur weitere 20—25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zutaten:

Mürbteig:

4 Eigelb

300 g Mehl

2 TL Backpulver

110 g Zucker

1 P. Vanillezucker

150 g Butter (Zimmertemperatur)

Baiser:

4 Eiweiß

160 g Zucker

450 g Johannisbeeren

75 g Mandelblättchen

75 g gemahlene Mandeln

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN