



Johannisbeere-Baiser-Kuchen

Zutaten für eine 26er runde Kuchenform

Für den Boden

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier, frisch

Limetten, unbehandelt, abgerieben

Prise Salz

Prise Zimt

180 g Mehl Typ 405 oder Dinkel Typ 630

1 /2 TL Backpulver

Für den Belag

500 g rote Johannisbeeren mit Rispen

4 Eiklar, frisch

1 TL Limettensaft, frisch

150 g Zucker

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach mit dem Abrieb von der Limette und einer Prise Salz und Zimt unterrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 er Springform füllen, glatt verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 25 Minuten vorbacken.

3. Die Johannisbeeren waschen, gut mit Küchentuch abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Das Eiklar mit dem Limettensaft zu sehr festem Eischnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen.

4. Die Johannisbeeren locker unter 2/3 des Eischnees heben und auf dem vorgebackenen Teig gleichmäßig verstreichen. Den restlichen Eischnee mit in einer Stufenpalette wellig verstreichen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten fertig backen, anschließend etwas ruhen lassen



Garnier-Tipp:

In Stücke schneiden mit gezuckerter Johannisbeeren-Rispe, gelben Kapuzinerkresse oder Minze garnieren

Weitere Serviertipps

- **Austausch vom Johannisbeere**
Heidelbeere, Himbeere, Brombeere, Stachelbeeren



Küchentipp

- Man kann das 3/3 des Eischnees in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und damit aufdressieren.
- Besonders gut, wenn er frisch gebacken wird mit einer kurzen Ruhezeit

Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Limetten frisch, Meersalz, Zimt.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen