

Schneekuchen mit Stachelbeeren

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Gl. Stachelbeeren (Abtropfgew. 360 g)
75 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Vorbereiten: Die Stachelbeeren auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Stachelbeeren darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

3. Belag: Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Zuletzt Gustin vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Masse vom Rand aus in die Form geben, mit einem Esslöffel verteilen und die Mandeln darüber streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

4. Sofort nach dem Backen Springformrand vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 29 g, kJ: 859, kcal: 205

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Bereiten Sie den Kuchen statt mit Stachelbeeren mit 350 g Rhabarber zu, dafür Rhabarber waschen, abtropfen lassen, nicht abziehen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.