




# Gebackener Brombeerkuchen

Brombeerkuchen mit Baiser für den Sommer

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Fett

## Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 ml Milch  
75 g weiche Butter oder  
Margarine

## Belag:

500 g Brombeeren  
3 Eigelb (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

## Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
120 g Zucker

### 1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Belag:

Brombeeren verlesen, evtl. waschen und die Blüten entfernen.

### 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Springformboden ausrollen. Die Brombeeren darauf verteilen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker etwa 1 Min. mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Crème fraîche und Gustin unterrühren. Die Masse gleichmäßig über den Brombeeren verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

⑤ **Eiweißmasse:**

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Eiweißmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Mit dem Löffelrücken kleine Spitzen ziehen. **Die Temperatur reduzieren** und backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**  
**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Den Kuchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen. Den Springformboden erst vom erkalteten Kuchen lösen. Nach Wunsch den Kuchen mit einigen frischen Brombeeren dekorieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Statt der Brombeeren können Sie auch die gleiche Menge Himbeeren oder Aprikosen verwenden.
- Als Dessert schmeckt der Kuchen lauwarm besonders gut.

