





Grapefruit-Kuchen mit Baiser

Ein cremiger Obstkuchen mit einer Baiserhaube.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
2 EL Wasser

Füllung und Belag:

3 Pink Grapefruits
3 Eigelb (Größe M)
150 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 ml Grapefruitsaft
20 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)
125 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und mit Backpapier. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Vorbacken.

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Springform abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Die Backofentemperatur reduzieren.

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

④ Füllung und Belag zubereiten:

Grapefruit schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Eigelb und Sahne mit übrigen Zutaten in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Creme auf den Boden streichen und mit Fruchtfilets belegen.

⑤ Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Dann mit Gustin gemischten Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Eiweißmasse über die Grapefruits geben, mit der Rückseite eines Eszlöffels Spitzen ziehen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.