

Johannisbeer-Baiser-Blechkuchen

Schwäbischer Träubleskuchen mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Baiser, Mandeln und Quark-Öl-Teig vom Blech.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Johannisbeer-Baiser-Blechkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig mit feuchten Händen in der Fettpfanne zu einem Boden andrücken.

Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
6 Eigelb (Größe M)

Belag:

500 g rote Johannisbeeren
300 g schwarze Johannisbeeren
6 Eiweiß (Größe M)
½ TL Salz
250 g Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
Puderzucker



- ③ **Belag:**
Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Nach und nach Zucker auf höchster Stufe unterrühren, bis ein fester Schnee entsteht und der Zucker gelöst ist. Dies dauert 5-6 Min.
- ④ Johannisbeeren, gemahlene Mandeln und Puddingpulver auf den Eischnee geben und mit einem Rührlöffel unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verstreichen, mit gesplitterten Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Mandeln können Sie auch gemahlene und gehobelte Haselnüsse verwenden.

