

# Kleiner Stachelbeer-Kuchen

Ein fruchtiger Kuchen mit Stachelbeeren und Mandeln.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

### All-in-Teig:

200 g Stachelbeeren

120 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

75 g weiche Butter oder

Margarine

2 Eigelb (Größe M)

3 EL Milch

### Füllung:

2 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

25 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

25 g Dr. Oetker gesplitterte

Mandeln

### Außerdem:

1 TL Dr. Oetker Kakao

1 EL Weizenmehl

## 1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen und putzen. Die "härteren" oder unreiferen Stachelbeeren ggf. dünsten und auf einem Sieb abtropfen lassen. Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 3/4 des Teiges in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Backzeit: etwa 15 Min.**



**3 Füllung:**

Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen.

**Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterrühren. Mandeln auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Die Stachelbeeren mit Hilfe eines Teigschabers unterheben und die Masse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

- 4** Kakao und Mehl sieben und mit dem Mixer (Rührstäbe) unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 11 mm) füllen und ein beliebiges Muster auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen in den Backofen schieben und fertig backen.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Stachelbeeren können Sie auch 200 g Süßkirschen verwenden.
- Für einen Kuchen in einer Springform Ø 26 cm verdoppeln Sie die Zutatenmengen. Die Backzeit beträgt bei gleicher Herdeinstellung beim Vorbacken etwa 25 Min. und beim Fertigbacken etwa 30 Min.

