



# Schwäbischer Träubleskuchen

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Johannisbeeren für die Kaffeezeit.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eigelb (Größe M)

### Belag:

1 kg rote Johannisbeeren  
7 Eiweiß (Größe M)  
300 g Zucker  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag die Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rippen streifen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Knetteig:

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. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**



Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

- 3 Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

- 4 **Belag:**  
Eiweiß in einer großen Schüssel fast steif schlagen. Dann den Zucker in etwa 4 Portionen unterschlagen, bis das Eiweiß ganz steif ist, Spitzen zieht und glänzt. Gemahlene Nüsse oder Mandeln, Gustin, Vanille-Zucker und nach Wunsch Zimt auf die Eiweißmasse geben. Johannisbeeren hinzufügen und alles gut vermischen. Die Masse in die Springform geben und glatt streichen. Belag mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 70 Min.**

Nach Beendigung der Backzeit den Kuchen noch 15 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Erst dann Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Den Kuchen aus der Form lösen. Träubleskuchen nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

