

Schweizer Johannisbeer-Wähe

Ein cremiger Obstkuchen mit Johannisbeeren

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 geh. TL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
4 EL Wasser

Belag:

600 g rote Johannisbeeren
5 EL Johannisbeergelee
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Guss:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
100 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 34 cm) ausrollen, auf den Teigroller aufrollen und über der Form abrollen. Teig in der Form andrücken.

3 Belag:

Teig mit Johannisbeergelee bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Johannisbeeren darauf verteilen.



4 Guss:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren und über den Johannisbeeren verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Minuten

Die Wähe auf einem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

