

Stachelbeerkuchen mit Baiser

Ein Obstkuchen mit Baiser für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Königskuchen-Springform (30 cm):

Fett

Streuselteig:

100 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

30 g Zucker

60 g weiche Butter oder
Margarine

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine

390 g Stachelbeeren
(Abtropfgew.)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

60 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

40 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Für den Rührteig Stachelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl und Backin in einem Rührbecher vermischen, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Boden der Form verteilen und mit einem Löffel zu einem glatten Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Hälfte der Stachelbeeren auf den Teig geben und etwas eindrücken. Die übrigen Stachelbeeren ebenfalls darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 40 Minuten

4 Eiweißmasse:

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Zuletzt Haselnüsse vorsichtig unterrühren. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) geben und aus engen Schlangenlinien ein Gitter auf den Kuchen spritzen. Backform nochmals in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Minuten

Kuchen am Rand lösen und den Springformrand entfernen. Kuchen vom Backformboden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.