

Stachelbeerkuchen mit Baiser

Dieser beliebte Klassiker mit fruchtigen Stachelbeeren, lockerer Sahnecreme und fluffigem Baiser schmeckt unwiderstehlich lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Schlagsahne

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eigelb (Größe M)

2 Eier (Größe M)

Stachelbeer-Füllung:

390 g Stachelbeeren (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

30 g Zucker

etwa 125 ml Apfelsaft (Handelsware)

Baiser:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Sahnecreme:

400 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie backe ich einen Stachelbeerkuchen mit Baiser?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Springform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.



③ **Stachelbeer-Füllung zubereiten:**

Stachelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Flüssigkeit dabei auffangen und mit Apfelsaft auf 400 ml auffüllen. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit etwa 3 EL der Flüssigkeit verrühren. Übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und etwa 1 Min. aufkochen. Stachelbeeren unterheben und erkalten lassen.

④ **Baiser zubereiten:**

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel sehr steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Baiser locker auf dem Kuchen verstreichen. Mandeln aufstreuen und den Kuchen **bei gleicher Temperatur fertig backen.**

Backzeit: 15 - 20 Min.

⑤ Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen und darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Stachelbeer-Füllung darauf verstreichen.

⑥ **Sahnecreme zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf die kalte Stachelbeer-Füllung geben und verstreichen. Oberen Boden auflegen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

⑦ Tortenring mit einem Tafelmesser lösen, entfernen und den Stachelbeerkuchen mit Baiser servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der All-in-Teig mit Baiser kann gut am Vortag gebacken werden.

