

Träublestorte mit Linsen-Baiser

Der Klassiker von der Schwäbischen Alb mit roten Johannisbeeren, Puddingcreme und einem Alb-Linsen-Baiser.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die konische Springform (Ø 32 cm mit Hebeboden):

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

160 g weiche Butter oder Margarine

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

1 Pr. Salz

Eiweißmasse:

75 g Linsen z. B. Alb-Leisa oder

grüne Le Puy-Linsen

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

200 g Zucker

Pudding-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

30 g Zucker

2 Eigelb (Größe M)

500 ml Milch

Johannisbeer-Füllung:

500 g rote Johannisbeeren

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

rote Johannisbeerrispen

Wie backe ich eine Träublestorte mit Linsen-Baiser?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Eiweißmasse zubereiten:

Linsen mit der 3-fachen Menge Wasser zum Kochen bringen und in 12-15 Min. bissfest kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und erkalten lassen.

3 Pudding-Füllung zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker, Eigelb und etwa 6 EL von der Milch verrühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pulver unter Rühren hinzufügen und etwa 1 Min. unter Rühren kochen. Pudding abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.



- 4 Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

- 5 **Johannisbeer-Füllung zubereiten:**

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.

- 6 Etwa 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Boden vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- 7 Die Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Springformrand anlegen und einen etwa 5 cm hohen Rand formen.

- 8 Pudding auf dem vorgebackenen Boden verstreichen, gleichmäßig mit Mandeln bestreuen und die Johannisbeeren darauf verteilen. **Einschubleiste verändern** und weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

- 9 **Eiweißmasse zubereiten:**

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Nach und nach Salz und Zucker unterschlagen, bis ein fester Schnee entsteht. Zum Schluss **kurz** vorsichtig die Linsen unterheben. Auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst die Springform lösen und entfernen.

- 10 **Verzieren:**

Johannisbeerrispen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Torte vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Johannisbeerrispen belegen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dinkelmehl Typ 630 verwenden.
- Alternativ können Sie die Torte in einer Springform (Ø 28 cm) backen.

