Leckerer Johannisbeerenkuchen mit Baiser

Die süß-säuerlichen **Johannisbeeren** geben so manch einer Süßspeise das gewisse Extra. Außerdem liefern sie unter anderem eine große Menge an Vitamin C und sollen auch unser Immunsystem unterstützen.

Zutaten für ca. 12 Stücke

Teig:

250 g	Weizenmehl (alternativ: Bio-Dinkelmehl)
65 g	Zucker
1 Pck.	Vanille-Zucker
1 Pr.	Salz
1	Ei (der Größe M)
125 g	weiche Butter oder Margarine
Außerdem:	
1 EL	Weizenmehl (alternativ: Bio-Dinkelmehl)

Belag:

500 g	rote Johannisbeeren
5	Eiweiß (Größe M)
175 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
60 g	Speisestärke

Copyright ASMO KÜCHEN vom 19. Juni 2020, AdobeStock 68097897

Zubereitung:

1. Boden der Springform etwas einfetten. Backofen vorheizen, Ober-/Unterhitze 200 °C, Heißluft 180 °C.

2. **Teig herstellen:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten (Zucker, Vanille-Zucker, Prise Salz, Ei und weiche Butter oder Margarine) hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

   Anschließend zu einer Kugel formen. 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform gleichmässig verteilen. Den übrigen Teig mit einem Esslöffel Mehl verkneten und zu einer langen Rolle formen. Die Rolle an den Springformrand drücken, sodass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht.

   Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form im unteren Einschub in den Backofen schieben und den Teigboden für etwa 12 Minuten vorbacken.

   Alternativ: Ein Backblech mit etwas Butter einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig darauf verteilen und den Teigboden für etwa 12 Minuten vorbacken.

3. **Belag:** Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Die fünf Eier trennen und das Eigelb zur Seite stellen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei die 175 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Gemahlene Mandeln und Speisestärke vorsichtig unterrühren. Anschließend die Johannisbeeren unterheben.

   Zwischenzeitlich die Backofentemperatur reduzieren. Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C.

   Auf dem noch heiß-warmen Tortenboden die Johannisbeer-Baiser-Masse verteilen. Den Kuchen mit der Baisermasse wieder in den Backofen schieben und im unteren Einschub etwa 45-60 Minuten goldbraun backen.

4. Die Torte 1-2 Std. in der Form erkalten lassen, erst dann vorsichtig aus der Form lösen.

TIPP: Eigelb verwerten – das machen Sie aus übriggebliebenem Eigelb

Der Klassiker unter den Eigelb-Verwertungsmethoden ist natürlich die Herstellung von **Eierlikör**. Hierfür schlagen Sie zunächst die übrigen **5 Eigelb** mit **1 Päckchen Vanillezucker** und ca. **130 g Puderzucker** auf. Anschließend rührst du noch **300 ml Schlagsahne** und ca. **150 ml Rum** unter. Und schon fertig ist Ihr leckerer Eierlikör.

Copyright ASMO KÜCHEN vom 19. Juni 2020, AdobeStock 218025580