

Roter Ribisel Kuchen mit Baiserhaube

28.06.2015 13:20

Zutaten

½ kg Ribisel (rote Johannisbeere)

3 Eier

70 g Staubzucker

120 g Zucker

1 TL Bourbon Vanillezucker

230 g Mehl (habe das glutenfreie Mehl finax – Mjölmix verwendet)*

2-3 EL (glutenfreie) Semmelbrösel oder glutenfreies Knuspermüsli**

2 EL Staubzucker

Eine Prise Salz

Butter für die Form

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Johannisbeeren von den Stielen pflücken, in ein Sieb geben und waschen. Vanillezucker darüber geben und zwischenzeitlich zur Seite geben. Eine Springform mit etwa 26 ? mit Butter einfetten.
2. Eier trennen. Für den Mürbteig etwas erweichte Butter mit 70 g Staubzucker und einem Eigelb mit einem Handrührgerät gut verrühren. Mehl hinzugeben und Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Mehl auf einem Backpapier oder auf wenig Mehl ausrollen und in die gefettete Springform geben (ca. einen 3 cm hohen Rand formen).
4. Semmelbrösel oder Knuspermüsli mit den 2 EL Staubzucker mischen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Kurz abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Eiweiße mit einer Prise Salz sowie dem Zucker steif schlagen. Ribisel unter die Hälfte der Eiweißmasse geben, restliche Baisermasse (steifes Eiweiß) auf die Seite geben.
5. Baisermasse mit den Ribisel auf den Teig geben und glatt streichen. Kuchen für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend herausnehmen und die übrige Baisermasse vorsichtig darauf verteilen. Am besten für den Look einige Spitzen nach oben ziehen. Kuchen wieder in den Ofen geben und für weitere 20-25 Minuten fertig backen. Evtl. am Schluss mit Alufolie abdecken, damit das Baiser nicht zu dunkel wird. Kuchen zum Schluss aus dem Ofen nehmen und in der Form noch ca. 5-10 Minuten abkühlen lassen.

*dieses Mehl habe ich bei meiner letzten Schweden Rundreise vor 4 Jahren kennengelernt. Gibt es hier in vielen Reformhäusern und eignet sich perfekt zum Backen.** hatte weder noch Zuhause und habe das Morgenstund Müsli



Scan me!