

Name des Rezepts : Johannisbeerkuchen

Autor : Vera Biermann

Deine Emailadresse: [deux\\_chevaux@gmx.de](mailto:deux_chevaux@gmx.de)

Zutaten :

- \* 950g entstielt Johannisbeeren
- \* 200g Eiweiß (ca. von 6 mittelgroßen Eiern)
- \* 300g Zucker
- \* 1 Dr. Oetker Vanilleback
- \* 1 Dr. Oetker Zitroback
- \* etwas Salz
- \* 100g gemahlene Mandeln
- \* 60g Mehl
- \* 30g Speisestärke

Boden:

- \* 150g Mehl
- \* ½ TL Backpulver
- \* 75g Zucker
- \* 1 Vanillezucker
- \* 1 Ei
- \* 75g Butter oder Margarine
- \* 1 Prise Salz

Weitere Beschreibung:

Zuerst den Tortenboden bereiten: die Zutaten zu einem Teig kneten und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen vorheizen auf 180°C. Springform einfetten.

Boden ausrollen und die Springform damit auslegen. 10 Min. vorbacken, dann aus dem Ofen rausnehmen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten:

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Speisestärke auf die Johibeeren sieben und vermischen, übrige Zutaten auch dazu. Etwas Eischnee übriglassen, alles andere mit den Beeren vermischen und in die Form füllen. Den restlichen Eischnee obendrauf glattstreichen.

Ca. 1 Std. bei 180°C backen, bis der Eischaum goldbraun ist.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen!