

Johannisbeerkuchen mit Nussbaiser

Zutaten für den Teig

- 200 Gramm Zucker
- 400 Gramm Mehl
- 2 kleine Eier
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 200 Gramm Butter

Zutaten für den Belag

- 500 Gramm Johannisbeeren
- 4 Stück Eiweiss
- 150 Gramm Zucker
- 200 Gramm gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

- Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
- Den Zucker, Backpulver und die Eier hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Alles zu einem glatten Mürbteig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 20 Minuten backen.
- Inzwischen die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen.
- Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Dann die Nüsse und die Beeren vorsichtig unterheben.
- Die Nuss-Früchtemasse auf den Teigboden streichen und bei 200° weitere 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

From:

<https://wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<https://wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:jobekuminubai>

Last update: **2012-03-08 07:11**

