



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

Johannisbeerkuchen

von Annette Forsyth

Dieser saftige und erfrischende Kuchen ist auch in meiner Familie ein Favorit.

Zutaten

200 g	Mehl
120 g	Butter
80 g	Zucker
1	Ei
500 g	rote Johannisbeeren
4	Eiweiß
200 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
100 g	gemahlene Mandeln

Zubereitung

1. Mehl, klein gewürfelte Butter oder Margarine, Zucker und Ei auf die Arbeitsfläche häufen. Alles vermischen und zu einem Mürbteig formen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsicht- oder Alufolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Einen Springformboden (Ø 26cm) einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im auf 180°C aufgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und den Boden abkühlen lassen. Ofen anlassen.
3. Inzwischen die Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Das Eiweiß ganz steif schlagen. Zucker und Zitronensaft nach und nach zugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln und Johannisbeeren unter die Masse heben.
5. Nun wird an den Springformboden der Rand der Form ansetzen. Dazu aus dem restlichen Teig einen vier bis 5 Zentimeter hohen Rand formen. Gut an den Boden andrücken. Die Beeren-Baiser-Masse einfüllen und glattstreichen. In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen.

Tipp: Abkühlen lassen und mit geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!