

## REZEPT FÜR JOHANNISBEERKUCHEN | SWEETFAMILY



### JOHANNISBEERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 45 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

### ZUTATEN

Für den Boden:

- 150 g** Butter
- 250 g** Mehl
- 50 g** SweetFamily Unser Feinster
- 2** Eigelb
- 1 Prise** Salz
- Fett** für die Form

Für die Füllung:

- 500 g** rote Johannisbeeren
- 2** Eiweiß
- 100 g** SweetFamily Puderzucker
- 2 TL** Speisestärke

### ZUBEREITUNG

**247**

Kcal

100 g

**3**

Gramm

Eiweiß

**30**

Gramm

Kohlenhydrate

**11**

Gramm

Fett

#### Teig vorbereiten:

1. Für den Boden Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten glatt verkneten, dabei nach Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig 30 Minuten kühl stellen. Beeren waschen, entstielen und vorsichtig trocken tupfen.

#### Teigboden vorbacken:

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) drücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Im heißen Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb vorbacken.

#### Baiser-Füllung zubereiten:

3. Inzwischen für die Füllung Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Stärke unter Rühren einrieseln lassen und ca. weitere 3 Minuten schlagen, bis die Masse dick ist und glänzt. Johannisbeeren vorsichtig unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen.

#### Fertigbacken:

4. Ofentemperatur auf 225 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) erhöhen. Kuchen auf der unteren Schiene darin ca. 15 Minuten backen, bis der Baiser goldgelb wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### Tipp:

Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Stachel- oder anderen säuerlichen Beeren.