

JOHANNISBEERKUCHEN



JOHANNISBEERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min.

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 3 EL Wasser

Für die Füllung:

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



ZUBEREITUNG

247

Kcal

100 g

3.8

Gramm

Eiweiß

30.9

Gramm

Kohlenhydrate

11.7

Gramm

Fett

1. Die Beeren waschen, entstielen und gut trocknen lassen. Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) drücken. Ebenfalls mit dem Teig einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden anschließend bei 200 °C etwa 10–15 Minuten goldgelb backen.

2. Für die Füllung das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Speisestärke hinzufügen und nochmals 3 Minuten schlagen.

3. Johannisbeeren vorsichtig unter die Schneemasse heben, gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen.

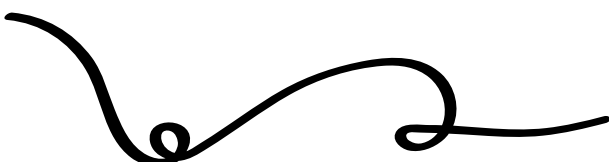
4. Auf der unteren Schiene in den Backofen schieben und bei 225 °C etwa 15 Minuten backen. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Tipp:

schmeckt auch sehr gut mit Stachelbeeren.

Obst: Johannisbeer, Stachelbeer

Inspirationen



JOHANNISBEERKUCHEN

