|  |
| --- |
| Johannisbeerkuchen |

**Mürbeteig:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 320 g  1  210 g | Weissmehl  Prise Salz  kalte Butter | in eine Schüssel geben  beifügen  zerkleinern, zugeben  sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist |
| 3  2 EL | Eigelb  Zucker | beifügen |
| evt. 3 EL | Milch | beifügen  Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, nicht kneten  in Frischhaltefolie eingepackt für mind. 30 Minuten kühl stellen |

**Belag:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3  150 g  2 KL | Eiweiss  Zucker  Vanillezucker | zu Schnee schlagen  mischen, nach und nach beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt |
| 500 g | Johannisbeeren | rüsten und bereitstellen |

**Kuchen fertig backen:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 Portion | Mürbeteig | aus der Kühlung nehmen  Teig auf wenig Mehl ca. 5 mm dick und rechteckig auswallen  auf mit Backpapierbelegtes Blech legen  untere Ofenhälfte 220°C  Backzeit 10 Minuten  auskühlen lassen |
| 1 Portion  500 g | Eiweissschnee  Johannisbeeren | sorgfältig und gleichmässig auf dem Kuchen verstreichen  darüber verteilen  untere Ofenhälfte 160°C  Backzeit 15 Minuten  auf Gitter auskühlen lassen |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipp** | * Butter für den Teig zuerst im Mehl wenden * geriebener Teig soll wie Parmesan aussehen * Johannisbeeren können durch andere Beeren ersetzt werden |

