

# Johannesbeer-Baiser-Kuchen



## Arbeitsmaterialien:

- Springform (20er)
- Backpapier
- Rührschüssel
- Spatel
- Nudelholz
- Waage
- Mixer
- Löffel
- Pfanne
- Topf
- Metallschüssel

## Für den Boden:

100g Butter	mit einem Mixer schlagen und
60g Puderzucker	hinzugeben.
1 Ei	Untermixen. Mit einem Spatel
150g Mehl	unterheben und verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen.

Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den bereits ausgerollten Teig vorsichtig in die Springform legen und den Rand andrücken.

## Für die Füllung:

300 g Johannesbeeren	von den Rispen befreien, waschen und mit
1 EL Vanillezucker	vermengen und bereitstellen.
40g Puderzucker	mit
2 EL Semmelbröseln	vermengen und in einer Pfanne anrösten. Nun müsst Ihr die karamellisierten Brösel schnell auf dem Boden verteilen.
2 Eiweiß	mit einem
½ Pck Weinstein	und
80 g Zucker	für das Baiser über einem Wasserbad steif schlagen. Wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, ist das Baiser fertig.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Hälfte des Baiser mit den Johannesbeeren vermengen und auf den Boden verteilen. Den Kuchen für 20 Minuten schon einmal in den Ofen stellen. Nun den restlichen Baiser auf den Johannesbeeren verteilen und anschließend den Kuchen noch einmal für 25 Minuten backen.