



Johannisbeerkuchen

Dieses Rezept habe ich schon seit vielen Jahren in meiner Sammlung. Ich habe den Kuchen schon ewig nicht mehr gemacht, da das Rezept etwas in Vergessenheit geraten ist.

Als mir letzthin die Nachbarin von ihren Johannisbeeren geschenkt hat, habe ich das Rezept hervorgesucht und gebacken.

Der Kuchen hat noch immer so gut geschmeckt wie ich ihn in Erinnerung hatte.

Damit das Rezept nicht verloren geht, werde ich es heute publizieren und hoffe, dass ich den Kuchen bald wieder backen werde.

Zutaten für eine Form von 24-26 cm Durchmesser. Verwendet eine Springform mit Rand Teig

125 g kalte Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz
70 g Zucker
1 Ei
Evtl. etwas Wasser

Füllung

500 g Johannisbeeren
4 Eiweiss
200 Zucker
100 geriebene Mandeln

Zubereitung im Thermomix

Mehl, kalte Butter, Zucker und die Prise Salz in den Mixtopf gegeben. Während 10 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Die Masse wird sandig.

Das Ei dazu geben und nochmals 20 Sekunden auf Stufe 4 Vermengen. Die Masse sollte sich zu einem Teig zusammenfügen. Allenfalls braucht es noch 1 – 2 Esslöffel Wasser dazu.

Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einer Kugel formen. In Folie einwickeln und während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung von Hand

Mehl, Zucker und Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder Kelle gut vermischen.

Kalte Butter in Stücke dazu geben. Alles zwischen den Fingern verreiben. Möglichst schnell und mit kalten Händen arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird.



Sobald eine bröselige Masse entstanden ist, das Ei dazu geben. Schnell zu einem Teig zusammenfügen und zu einer Kugel formen. Wenn sich der Teig nicht gut zu einer Kugel formen lässt evtl. 1 – 2 Esslöffel Wasser dazu geben. Kugel in Folie einpacken und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen.

Springform mit Backtrennspray oder mit Butter einfetten. Auf den Springboden ein Backtrennpapier legen.

Teig in die Form geben. Teig ebenfalls am Rand leicht andrücken.

Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung der Füllung

Johannisbeeren mit Hilfe einer Gabel oder von Hand von den Zweiglein abstreifen. Unter fliessendem Wasser waschen und sehr gut abtropfen lassen.

Eiweiss zu Schnee schlagen. Zucker vorsichtig unterheben. Ebenfalls die geriebenen Mandeln. Zum Schluss mit den Johannisbeeren Vermengen.

Sobald die Füllung fertig ist auf dem Teigboden verteilen.

Kuchen in den warmen Ofen schieben. Nach 10 Minuten Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere ca. 25 – 30 Minuten fertig backen. Die Oberfläche sollte leicht Farbe bekommen.

