



ORF extra

Stachelbeer-Baiser-Kuchen

1 Springform (Ø 24cm, 8 - 12 Stücke) | 30 Minuten Zubereitung | 30 Minuten Ziehzeit | 1 Stunde Backzeit

Stachelbeeren sind nicht besonders lange haltbar. Am besten ihr verwendet sie frisch oder friert sie nach der Ernte ein. Dieser leichte, luftige Kuchen mit der perfekten Balance zwischen süß und sauer ist eine perfekte Möglichkeit, um übrigtes Eiweiß zu verwerten. Das könnt ihr übrigens nach dem Trennen der Eier auch gut in einer Box einfrieren.

400 g Stachelbeeren
25 g Zucker

BODEN

125 g weiche Butter
Salz
75 g Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver

BAISER

4 Eiweiß (Größe M)
Salz
200 g Zucker
1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier bespannen. Die Stachelbeeren verlesen, waschen und in einer Schüssel mit 25 g Zucker mischen. Etwa 30 Minuten Saft ziehen lassen.

Für den Boden Butter und 1 Prise Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine etwa 2 Minuten schaumig rühren. Nach und nach den Zucker dazugeben und unterrühren. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils etwa 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in der Form glatt verstreichen. Stachelbeeren samt Sud gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 40 - 45 Minuten backen.

Quelle: **Hello Nature: Kulinarische Abenteuer vor der Haustür vom Gemüsegarten bis zum eigenen Bienenvolk.** Markus Sämmer. Verlag Dorling Kindersley. ISBN 978-3-8310-4142-8

Nach etwa 25 Minuten Backzeit für das Baiser die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und alles zu festem Baiser schlagen. Zuletzt die Speisestärke untermischen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) erhöhen. Das Baiser auf dem vorgebackenen Stachelbeerkuchen verstreichen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 10 - 15 Minuten goldbraun fertig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, zum Servieren in Stücke schneiden.