

Träubleskuchen

aka Johannisbeerkuchen



Zutaten:

für 1 Kuchen (26er Form)

250g Mehl
100g Margarine / Butter
80 g Zucker
1 EL Milch
2 Eigelb
Prise Salz
etw. abgeriebene Zitrone

für die Füllung

4 Eiweiß
150g Zucker
160g Mandeln gemahlen
(mit Schale)
500g Johannisbeeren

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz, Milch, Zitronenschale und den zwei Eigelb einen Mürbteig herstellen.
2. Den Mürbeteig in eine gut gefettete Springform einbringen.
3. Die 4 Eiweiß sehr steif schlagen und während des Rührens den Zucker einrieseln lassen.
4. Mandeln und Beeren unterheben und die fertige Masse dann in die mit Mürbeteig ausgelegte Kuchenform füllen.
5. Im Ofen bei ca. 190°C knapp 50 Minuten backen. Eventuell nach etwa 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zuviel Farbe bekommt.
6. Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

