

# Johannisbeer-Baiser-Kuchen



## Einkaufsliste:

Für den Boden:

- 120g Butter
- 90g brauner Zucker
- 90g Zucker
- 2 Eier
- 1EL Vanillezucker
- 100g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver

Außerdem:

- 300g Johannisbeeren
- 3 Eiweiß
- 170g feinen Zucker
- Prise Salz

## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. 24cm Springform oder Tarteform einfetten. Eier mit beiden Zuckersorten und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die weiche Butter unter Rühren hinzugeben.

Mehl, Mandeln, Backpulver und Prise Salz mischen und in die Butter-Masse rühren.

Teig in der Form verteilen. Die Hälfte der Johannisbeeren auf den Teig geben. Kuchen ca. 20 Minuten backen.

Derweil das Eiweiß in eine fettfreie Form geben und schaumig rühren, den Zucker mit dem Salz mischen und langsam in die Masse unter Rühren einrieseln lassen. Masse steif schlagen.

Unter die Hälfte des Baisers die Johannisbeeren heben. Kuchen kurz aus dem Ofen holen. Johannisbeer-Baiser darauf verteilen und das restliche Baiser genauso verteilen, glatt streichen. Kuchen erneut für ca. 20 - 30 Minuten backen.

30 Minuten abkühlen lassen und servieren.