

Hier und heute



Beerenstarker Johannisbeerkuchen

Passend zum Johannistag startet Konditormeister Marcel Seeger mit einem saftigen Johannisbeerkuchen in die Johannisbeerensaison.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 26cm-Tortenring/Springform

Zutaten für den Mürbeteigboden

- 100 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Zucker mit Butter und Salz verkneten, dabei das Ei einarbeiten. Das Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf circa 3-4 mm Stärke ausrollen und mit dem Tortenring einen Boden ausstechen. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Tortenring umstellen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und innen in den Tortenring einlegen. Den Teig zu einem Rand von circa 2,5cm Höhe an der Innenseite des Rings hochdrücken. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Füllung

- 500 g Sauerrahm
- 100 g Zucker
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 3 Eigelbe (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 500 g Johannisbeeren, geputzt (ohne Rispen)

Zubereitung

In einer Schüssel Sauerrahm, Zucker, Vanillepuddingpulver, Eigelbe und Salz verrühren. Die vorbereiteten Johannisbeeren unterheben, die Füllung in den Tortenring auf den Mürbeteigboden geben und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen mit einer Baiserdecke verfeinern. Hierfür drei Eiweiße mit 150 g Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen und darunter 150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln heben. Die Baisermasse nach 45 Minuten Backzeit als Gitter auf den Kuchen auftragen und entweder weitere 15 bis 20 Minuten im Backofen knusprig backen oder mit einem Flambierbrenner abflammen.