Saftiger Johannisbeerkuchen mit Mandelbaiser
Sauer trifft süß: Konditormeisterin Theresa Knipschid backt für uns einen saftigen Johannisbeerkuchen mit Mandelbaiser.

Das Rezept
von Konditormeisterin Theresa Knipschild für eine 26-cm-Springform

Zutaten für den Teig

- 200 g Johannisbeeren, frisch
- 120 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 4 Eigelbe
- 200 g Weizenmehl, Type 405 oder Dinkelmehl, Type 630
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 60–80 ml Milch

Zutaten für den Mandelbaiser

- 4 Eiweiße
- 180 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 150 g gemahlene Mandeln

Zubereitung
Johannisbeeren von den Rispen lösen. Das geht einfach, wenn die Stiele durch die Zinken einer Gabel gezogen werden.

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen.

Butter mit Zucker und Salz mit einer Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührer schaumig schlagen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. So verbindet sich der Teig besser.
Backofen auf 175 °C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 30–40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit Eiweiße mit Salz halb steif schlagen. Zucker danach erst nach und nach dazugeben. So bildet sich mehr Volumen. Weiter mit der Küchenmaschine steif schlagen. Zum Schluss die gemahlenen Mandeln unterheben.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Baiser darauf verteilen. Kuchen wieder in den Ofen geben und auf der oberen Schiene nochmals ca. 15–20 Minuten weiterbacken und bräunen. Darauf achten, dass das Baiser nicht zu dunkel wird. Gegebenenfalls die Position des Kuchens im Ofen wechseln.