

Schwäbischer Träuble- Kuchen (Johannisbeerkuchen)



Grundrezept des Mürbeteiges:

250g Mehl

65g Zucker

1 Prise Salz in einer Schüssel mischen

125g kalte Butter in kleine Würfel schneiden, begeben, mit den Händen fein verreiben.

1 Ei verquirlen, begeben, zu einem Teig zusammenfügen.
Springform Boden und Rand damit auslegen.

Belag:

500g Träuble (rote Johannisbeeren)

6 Eiweiss (oder 4 Eiweiss und 4 Eigelb)

200g Zucker

125g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Die Eiweisse zu Schnee schlagen. Zucker und Mandeln kurz mitrühren. Die Masse halbieren. Die eine Hälfte vermischt man mit den Johannisbeeren und verteilt diese auf den Mürbeteig. Die übrige Masse gibt man darüber.

Backen: ca. 1 Stunde bei 180 - 200°C