

## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 24.08.2023

Schwäbische Träubleskuchen mit Mandeln

Für 12 Stücke

### Zutaten:

#### Für den Mürbeteig:

300 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1-2 TL fein abgeriebene  
Bio-Zitronenschale (1/2 Bio-Zitrone)  
1 Ei (Größe M)  
500 g Weizenmehl (Type 405)

#### Für die Füllung:

1 kg rote Johannisbeeren

#### Für die Baisermasse:

6 Eiweiß (Größe M)  
300 g Zucker  
1 Prise Salz  
180 g gemahlene Mandeln  
140 g Hartweizengrieß  
80 g Puderzucker  
1 Prise Zimtpulver  
100 g Mandelblättchen

#### Außerdem:

konische Kuchenform (Ø 32 cm)  
Butter und Semmelbrösel für die Form  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle  
Puderzucker zum Bestauben  
Johannisbeerrispen zum Dekorieren



1. **Zubereitung:**  
Eine konische Kuchenform (Ø 32 cm) fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine glatt arbeiten.
3. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, nach und nach zugeben. Mehl kurz unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
4. Inzwischen für die Füllung die Johannisbeeren, waschen abtropfen lassen und von den Stielen streifen.
5. Mürbeteig kurz durchkneten damit er geschmeidig aber noch kühl ist. Mit einer Teigrolle auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 38 cm, 4 mm dick) ausrollen und die vorbereitete Kuchenform damit auslegen. Teigboden in der Form mit Semmelbröseln bestreuen.

6. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. **Für die Baisermasse** Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem festen Eischnee aufschlagen.
8. Mandeln, Grieß und 1 Prise Zimt in eine Schüssel geben. Puderzucker darauf sieben und mit einem Silikonschaber mischen. Mandelmischung in 2 Portionen mit dem Schaber unter den Eischnee heben.
9. Johannisbeeren kurz unter die Baisermasse heben, in die vorbereitete Mürbeteigform füllen und glattstreichen. Mandelblättchen am Rand verteilen.
10. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 1 Stunde backen. Johannisbeerkuchen in der Form auf einem Gitter 30 Minuten auskühlen lassen, aus der Form lösen, den Rand mit Puderzucker bestäuben und mit Johannisbeerrispen dekorieren. Kuchen auf eine Platte setzen und servieren.