

Gestürzter Blaubeer-Vanille-Kuchen mit Baiser

Für 12 Stücke

Für den Teig:

600 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	1 Bio-Zitrone
6 Eier (Größe M)	300 g weiche Butter	270 g Rohrzucker
1 Prise Salz	225 g gemahlene Mandeln	180 g Dinkelmehl (630)
1,5 TL Backpulver		

Für das Baiser:

3 Eiweiß	75 g Zucker	2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz		

Außerdem: 1 Küchen-Flambierbrenner

Die Heidelbeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.

Eine auslaufsichere Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Beeren einfüllen und bereit stellen.

Tipp: Der Kuchen wirkt auch optisch sehr schön, wenn er in einer Springform mit nur 20 cm Durchmesser gebacken wird. Dann alle Zutaten um 1/3 reduzieren.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und 4 EL Saft auspressen. Die Eier trennen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Saft der Zitrone, Salz und Eigelb schaumig aufschlagen, zum Schluss das Eiweiß unterrühren.

Gemahlene Mandeln mit Dinkelmehl und Backpulver mischen und unter die Buttermasse heben. Die Teigmasse auf die Beeren in der Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40-45 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen.

Die Springform lösen, den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und vorsichtig das Backpapier ablösen.

Für das Baiser das Eiweiß mit Zucker, Salz und Zitronensaft langsam steif aufschlagen.

Den Eischnee wild auf dem lauwarmen Kuchen verteilen und mit einem Küchenflambierbrenner sacht goldbraun abflämmen.

Den Kuchen dann sofort servieren.

Tipp:

Man kann den Kuchen auch ohne abgeflämmte Eischnee-Haube genießen.

Dann geschlagene Sahne oder Vanilleeis dazu servieren.

Franziska Schweiger am 07. August 2020