

Johannisbeer-Mandel-Küchle mit Baiser-Haube

Für vier Portionen

100 g Butter	50 g Zucker	60 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln	4 ofenfeste Tarteletteformen	200 ml Johannisbeersaft
1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepuddingpulver	200 g rote Johannisbeeren
2 Eiweiße	1 Prise Salz	30 g Zucker
Minze		

Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Handmixers geschmeidig rühren. Mehl dazu sieben und die gemahlene Mandeln zugeben. Mit dem Knethaken verrühren, bis alles gut vermengt ist. Vier ofenfeste Tarteletteformen (circa zehn Zentimeter) einfetten und den krümeligen Teig hinein geben. Teigkrümel andrücken, so dass ein Boden entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zehn Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Drei Esslöffel Johannisbeersaft mit dem Puddingpulver verquirlen. Restlichen Johannisbeersaft mit dem Zucker aufkochen. Sobald der Saft kocht, das angerührte Puddingpulver zugeben, unter Rühren aufkochen und eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Johannisbeeren unterrühren. Die Masse direkt auf die gebackenen Böden streichen und in den Kühlschrank stellen. Für die Baisermasse die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach zugeben und den Eischnee richtig steif schlagen. Anschließend auf den Küchle verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Oder im Backofen bei 200 Grad etwa fünf Minuten goldbraun überbacken. Mit Minze garnieren und servieren.

Horst Lichter am 05. Juli 2014