

Beeren-Kuchen

Für ein Backblech:

Teig:

250 g Butter	100g Zucker	300 g Mehl
200 g Marzipanrohmasse	8 Eier	3 TL Backpulver
6 Tr. Bittermandelöl	1 Msp. Kardamom	Salz

Belag:

1 kg Beeren

Baiser:

4 Eiweiß 150 g Zucker

Die weiche Butter mit dem Rührgerät auf der höchsten Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bittermandelöl, Kardamom und Salz dazugeben.

4 Eier und 4 Eigelb nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, portionsweise zugeben. Das Marzipan in kleinen Stücken hinzufügen, alles verrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmäßig verteilen.

Die Beeren kurz waschen, Johannisbeeren von den Rispen lösen. Gut auf dem Teig verteilen, zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad backen.

Für das Baiser 4 Eiweiß steifschlagen, Zucker unterschlagen. Masse mit Spritzbeutel (ersatzweise: Gefrierbeutel mit abgeschnittener Spitze oder Esslöffel) auf dem Kuchen verteilen. 10 Minuten bei geringer Hitze backen, bis das Baiser fest ist.

Tipps:

Kombinieren Sie Beeren nach Lust und Laune. Viele Farben tun dem Auge gut. Oder ersetzen Sie sie ganz durch Kirschen.

Lieber Mascarpone-Decke statt Baiser? Dazu 40 Gramm flüssige Butter mit 60 Gramm Mandelblättern und 50 Gramm Zucker mischen. 250 Gramm Mascarpone mit 2 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 4 Esslöffel Speisestärke cremig rühren, 2 steife Eiweiß unterheben. 20 Minuten backen.

Für eine Springform (26 cm) alle Zutaten einfach um ein Drittel reduzieren.

Brombeermarmelade: 750 Gramm Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen, 250 Gramm grob zerdrückte Beeren mit Zitronensaft hinzufügen. 25 Gramm Geliermittel mit 250 Gramm Zucker mischen, unterrühren. Im Topf langsam zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Zitronenmelisse zugeben, in Gläser füllen.

test August 2009