

# Kalter Stachelbeerkuchen

## Für 12 Stück:

500 g reife Stachelbeeren	200 g Vollkornkekse	80 g Butter
300 g Schmand	1 Vanilleschote	1/2 Biozitrone, Saft, Zesten
1 EL Honig	2 EL Zucker	

Die Butter schmelzen lassen.

Parallel dazu die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel füllen, fein zerbröseln. Dabei kann ein Nudelholz helfen.

Kekse und Butter in eine Schüssel geben, zu einem Teig vermengen. Den Teig in eine Springform (26er Größe) drücken, für kurze Zeit kühlstellen.

Währenddessen die Stachelbeeren waschen, Stiele und Blütenansätze abknipsen. Aus der halben Zitrone den Saft pressen und Zesten von der Schale abreißen – einen Teelöffel voll. Beides zusammen mit dem Honig unter die Beeren mischen, kurz ziehen lassen.

Zum Schmand das Mark der Vanilleschote und einen Esslöffel Zucker geben, cremig rühren. Die Creme auf dem Keksboden verteilen, dann die Stachelbeeren daraufsetzen.

Einen Esslöffel Zucker über die Beeren streuen und den Kuchen gratinieren. Für 3 bis 5 Minuten im Backofen bei Oberhitze oder unter dem Grill überbacken, bis sich eine knusprig-braune Kruste bildet. Aufpassen, dass nichts anbrennt. Im Anschluss servieren.

## Tipps:

Keine Lust auf saure Stachelbeeren? Greifen Sie zu rötlicheren Sorten oder verwenden Sie nur richtig reife Beeren. Denn die reifen haben den höchsten Zuckergehalt unter allen heimischen Beeren.

Wer lieber grüne Sorten verarbeitet, blanchiert die Beeren für wenige Minuten und nimmt mehr Zucker. Die Grünen haben auch eine praktische Seite: Sie halten sich bis zu drei Wochen im Kühlschrank.

Es können auch andere Beeren als Belag dienen. Im August haben etwa Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren Saison. Auch Kirschen kommen infrage. Beim Gratinieren brauchen sie aber unterschiedlich lange.

Als Würze geben dem Kuchen frische Minze, Basilikum oder Zitronenthymian. Einfach vor dem Servieren darüberstreuen.

Geschmacklich unschlagbar und für Konfitüren ein Hit: die Jostabeere, auch Jochelbeere genannt, eine Kreuzung aus Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere.

test August 2011