

Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne

Für 6 Personen

130 g gemahlene Mandeln	50 g Weichweizengrieß	1 TL Backpulver
5 Eier	Salz	80 g weiche Butter
110 g Zucker	1 Pack Bourbon-Vanillezucker	1 TL abgeriebene Zitronenschale
500 g gemischte Beeren	1 Vanilleschote	200 g Sahne

Mandeln, Grieß und Backpulver gründlich mischen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eine Tarte- oder Springform (ca. 26 cm Durchmesser) leicht einfetten. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann das Eigelb unterrühren. Mandelmischung unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in die Form geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, evtl. etwas klein schneiden und mit ca. 2 EL Zucker mischen. Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne schlagen, Vanillemark und 1 EL Zucker untermischen. Den Saft, den die Beeren gezogen haben, absieben und unter die Sahne mischen. Boden aus dem Ofen nehmen, gleich die Beeren darauf geben, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Vanillesahne servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Juli 2009