

Träubleskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

6 Personen

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

40 min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- Mürbteig
- 1 kg Johannisbeeren
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eigelb

Baiser:

- 3 Eiweiß
- 75 g Puderzucker

Anleitung

Eier trennen. Baiser steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Eier und Zucker cremig rühren. Haselnüsse und Johannisbeeren dazugeben und mit der Hand untermischen.

Beerenmasse auf dem Teig verteilen und bei 180°C ca. 30 min backen.

Dann die Baisermasse darauf verteilen und weitere 10 min backen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/traeubleskuchen/index?rev=1618152090>

Last update: **2021/04/11 16:41**