

# Träubleskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

6 Personen

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

40 min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- [Mürbteig](#)
- 1 kg Johannisbeeren
- 75g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 3 Eigelb

Baiser:

- 3 Eiweiß
- 75 g Puderzucker

## Anleitung

Eiertrennen. Baiser steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Eigelb und Zucker cremig rühren. Haselnüsse und Johannisbeeren dazugeben und von Hand unterrühren.

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

Du kannst sehr gut gefrorene Beeren verwenden.

Statt Träuble eignen sich auch Stachelbeeren oder Rhabarber.

## Quelle

## Familienrezept

From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/traeubleskuchen/index?rev=1652177778>

Last update: **2022/05/10 12:16**

