

Träubleskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

6 Personen

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

40 min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- **Mürbteig**
- 750-1000g Johannisbeeren
- 75g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
- 3 Eigelb

Baiser:

- 3 Eiweiß
- 75 g Puderzucker

Anleitung

Eier trennen. 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=1652256663>

Last update: **2022/05/11 10:11**