



Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

Teig

125 g Butter
125 g Zucker
190 g Mehl
4 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
50 ml Sahne oder Milch
1/2 Pck. Weinstein Backpulver

Belag

2 Gläser FruchtGarten Stachelbeere
2 Pck. Puddingpulver Vanille
400 ml Apfelsaft
4 Eiweiß
400 g Zucker
Prise Salz

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren. Teig in 2 Portionen teilen und jede Portion in eine gefettete Springform gleichmäßig dick verstreichen.

Bei 160-180 Grad backen bis der Teig goldgelb ist (ca. 20-30 Min.). Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, den Zucker einrühren. Die Eiweißmasse auf den einen Boden geben und bei 160-180 Grad ca. 30 Min. goldgelb backen.

Puddingpulver mit Apfelsaft zu einem festen Pudding kochen, FruchtGarten Stachelbeere unterheben und auf den zweiten Boden geben (in einer Springform).

Den anderen Boden mit der Baiserhaube etwas auskühlen lassen und dann die Tortenstücke vorschneiden und auf der Stachelbeerfüllung platzieren.