



Stachelbeere - Baiser vom Blech



- **Küche:** Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Ein schöner, sommerlicher und fruchtiger Kuchen, (eventuell mit Stachelbeeren aus dem eigenen Garten).

Wir möchten Ihnen ein Rezept ans Herz legen, das für die ganze Familie am Wochenende ausreichen sollte (Ca. 20 Stück vom Blech).

Den einfachen Rührteig mit Polenta Grieß und gemahlene Mandeln, sowie die versunkenen Stachelbeeren; das Alles krönt eine zarte, zitronige und leicht gebräunte Baiser Haube, die noch einmal einen fruchtigen Kontrast gibt. Probieren Sie selbst unser Rezept aus und lassen Sie sich und Ihre Freunde davon begeistern!

Zutaten

- 1 kg rote und grüne Stachelbeeren, gezupft, ohne Blütenansätze
- 5 Eigelbe
- 5 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 200 g weiche Butter
- 400 g Zucker
- 100 g Polenta - Maisgrieß
- 250 g Mehl, gesiebt
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C; das flache Backblech ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Schritt2

Die Polenta, das Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver mischen.

Schritt3

Die Butter mit dem Zucker intensiv schaumig rühren.

Das Backpulver hinzufügen, das Mehl darüber sieben und mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Auf dem Backblech verstreichen und die Stachelbeeren darüber streuen, gleichmäßig verteilen. Etwa 20 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt4

In der Zwischenzeit das Eiweiß recht steif schlagen, etwas Zitronensaft hinzufügen, den restlichen Zucker einrieseln lassen.

Mit einem Esslöffel „wellenartig“ auf dem Kuchen verteilen und auf der untersten Schiene weitere 20 min. zum Ende backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, portionieren und mit halbsteif geschlagener Zitronensahne servieren.

Rezeptart: Blechkuchen **Zutaten:** Butter, eier, Mandeln, Mehl, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stachelbeere/>