

Backen mit Klaus

Himbeerkuchen mit Baiserhaube

Zutaten: (Für ca. 24-30 Stücke)

Für den Teig:

- 5 Eier, Salz, 1 P. Finesse Zitrone, 120 g Zucker, 1 P. Vanillezucker,
- je 75 g Mehl & Speisestärke, 375 g Himbeeren, 50 g geh. Mandeln

Für das Baiser:

- 4 Eiweiße, 1 TL Zitronensaft, 200 g Zucker

Zubereitung:

1. Eier trennen, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben, mit 75 g Zucker u. Finesse cremig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz, dem restl. Zucker u. Vanillezucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben u. unterheben. Mehl u. Stärke darüber sieben u. vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.



2. Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Teig hineingeben u. glattstreichen. Himbeeren u. Mandeln auf dem Teig verteilen u. bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. backen.



3. Für die Baiserhaube die Eiweiße mit dem Zitronensaft u. Zucker steif schlagen. Den Kuchen aus dem Ofen holen, wolkenartig mit dem Baiser bestreichen u. bei 200°C Oberhitze ca. 10 Min. fertig backen. Kuchen noch warm mit Vanille-Zimtzucker bestreuen, auskühlen lassen u. in Stücke geschnitten servieren.



Tipp des Chaoten: Den Kuchen mit einem Kaffee genießen.

