

Stachelbeerkuchen mit Mandel-Eiercreme

Zutaten | 12 Portionen für eine Springform Ø 26 cm

Boden:

125 g	Butter
125 g	Zucker
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
3	Eier Größe M
200 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
evt. 2 EL	Milch 1,5% Fett
15 g	Butter zum Ausfetten der Form
15 g	Mehl zum Ausstäuben der Form
Belag:	
500 g	Stachelbeeren, roh
2	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: ca. 50 Min.

Zubereitung:

- Für den Teig Butter verrühren, anschl. mit Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und den Eiern in einer größeren Schüssel weiter schaumig rühren, bis eine homogene, hellere Masse entstanden ist und der Zucker sich ganz aufgelöst hat.
- Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
- Eventuell noch Milch untermischen.
- Der Teig sollte schwer reißend vom Rührstab fallen.
- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben.
- Den Teig gleichmäßig in die Springform füllen und ca. 10 Min.auf mittlerer Schiene vorbacken (je nach Herd evtl. sogar 20 - 25 Min.).
- Für den Belag die Stachelbeeren waschen, von den Stielen befreien und trocken tupfen.
- Eier trennen.
- Eiweiße steif schlagen und restlichen Vanillezucker und den Zucker einrieseln lassen.

-
- Eigelb mit Mandeln unterheben und zuletzt die Stachelbeeren kurz unterziehen.
 - Die Eier-Mandel-Masse sofort auf dem vorgebackenen Teig verteilen und alles ca. 30 - 40 Min. backen.

Tipp:

Der Kuchen schmeckt auch gut mit anderen Beeren, z.B. Johannis- oder Brombeeren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 124 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
307 kcal	14,5 g	37,3 g	6,28 g	39,6 mg