

Waldbeerenkuchen

Zutaten für 8 Stück

Haselnuss-Crumble		
100	g	Haselnüsse gemahlen
4	EL	Johannisbeer-Gelee
50	g	Butter, zimmerwarm
Alle Zutaten mit einer Gabel gut mischen		
Biskuit-Teig		
100	g	Butter
120	g	Zucker
5		Eigelbe
5		Eiweisse
2	Prie- sen	Salz
Eischnee steif schlagen		
1	EL	Zucker
Zu Eischneegeben und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt		
1	EL	Zucker
Unter Eischnee ziehen		
200	g	Mehl
Eischnee und Mehl lagenweise mit Teigschaber unter die Buttermasse ziehen		
Backblech (35x20 cm) mit Backtrennpapier belegen und Biskuitmasse gleichmässig verteilen.		
350	g	Waldbeeren (TK)
Auf Biskuitmasse verteilen		
Haselnuss-Crumble darauf verteilen		
Im vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 200°C ca. 25 Min backen.		
Mit Backtrennpapier aus dem Blech nehmen und auf Gitter auskühlen lassen		
In acht Rechtecke schneiden und vorsichtig vom Papier lösen		
Bestreuen und servieren		
Tipp		
Ausgekühlte Kuchenstücke Meringuieren		
2		Eiweisse
1	Priese	Salz
30	g	Zucker
Eischnee steif schlagen		
30	g	Zucker
Zu Eischneegeben und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt		
Unter Eischnee ziehen		
Eischnee auf Kuchenstücken verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens bei 220°C ca. 4-5 Min. backen		