

Stachelbeerkuchen mit Baiser

Zutaten:

4 Eier (3 Eier trennen)
150 g Margarine
150 g Zucker
220 g Mehl
1 TL Backpulver
800 g Stachelbeeren

150 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

3 Eier trennen. Das Eiweiß für das Baiser zur Seite stellen.
Ei, Eigelb, Zucker und Margarine verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben.
Den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) streichen.
Stachelbeeren waschen, ggf. putzen und auf den Teig geben.
Den Kuchen bei 160° C 20 Minuten backen
In der Zwischenzeit Eiweiß mit dem Zucker und dem Zitronensaft steif schlagen.
Baiser auf die Stachelbeeren geben und den Kuchen 25 Minuten fertig backen.

Tipp: Sie können auch Stachelbeeren aus dem Glas verwenden.

Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Rhabarber oder Johannisbeeren.