www.LAISEACKER®.de

Johannisbeerbaiserkuchen

Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (für eine Springform 26cm):

360g Dinkelmehl, 120g Rohrohrzucker, 200g Butter (z.B. Alsan bio), 3-4 EL Sojamilch, 4 Pck. Vanillezucker, 2 Gläser Kichererbsen (200ml Abtropfgewicht), 500g Johannisbeeren, 100g Puderzucker, 100g gemahlene Mandeln, 50g Stärke

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, Rohrohnzucker, Butter, 1 Pck. Vanillezucker und Sojamilch zu einem Mürbteig kneten. Dabei mit einem Holzlöffel vorgehen und erst kurz zum Schluss, den Teig mit den Händen verbinden. In Frischhaltefolie den Teig im Kühlschrank 1 Stunde kaltstellen.
2. Für die Füllung zunächst die Flüssigkeit von einem Glas Kichererbsen, das Aquafaba (Eischnee) abfangen. Mit einer Rührmaschine die Flüssigkeit aufschlagen, bis sie steif wird. 50g Puderzucker sieben und hinzugeben. 1 Pck. Vanillezucker hinzugeben. Die Johannisbeeren gegebenen falls waschen und mit einem Tuch abtupfen. Den Teig aus dem Kühl schrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz kneten, dann ausrollen und in eine Springform geben. Den Rand schön festdrücken.Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
3. Die Mandeln mit der Stärke mischen und vorsichtig unter den Aquafaba-Schnee heben. Anschließend die Johannisbeeren vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in die Springform füllen und für 30 Minuten im Ofen backen. Währenddessen den zweiten Aquafaba-Schnee vorberei ten. Dazu das zweite Glas Kichererbsenwasser verwenden. Das Aquafa ba mit 50g gesiebtem Puderzucker und 2 Pck. Vanillezucker aufschlagen. Die Masse sollte dabei so fest sein, dass sie nicht mehr vom Schneebesen abrutschen kann.
4. Den Kuchen aus dem Backofen holen und den Rest des Aquafaba-Schnees vorsichtig auf den Kuchen streichen. Den Kuchen für weitere 40 Minuten im Ofen ausbacken. Das Aquafaba-Baiser geht im Ofen kurz hoch, fällt dann aber wieder etwas zusammen. Den Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Johannisbeeren garnieren.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit