

# Johannisbeeruchen mit Baiser

## Zutaten:

Teig:

400 g Johannisbeeren

80 g Zucker

80 g Mehl

½ TL Backpulver

2 Eier

1 EL Semmelbrösel

Baiser:

3 Eiweiß

½ TL Zimt

5 Päckchen Vanillezucker

90 g Zucker

## Zubereitung:

- Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen.
- Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Die Johannisbeeren ebenfalls unterheben.
- Eine Springform fetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen.
- Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 18 Minuten backen.
- Währenddessen Zucker, Zimt und Vanillezucker vermischen.
- Das Eiweiß zu steifem Schaum schlagen.
- Dabei die Zuckermischung einrieseln lassen.
- Vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen.
- Sofort die Baisermasse auf den Kuchen streichen.
- Den Kuchen bei 180° C etwa 13 - 15 Minuten fertig backen.