

Johannisbeerkuchen mit Baiser **(laktosefrei)**

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.