

Markus Hummel
Träubleskuchen (Johannisbeerkuchen)

Freitag, 19. Juli 2024

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit: 1 h 20 min (inkl. Wartezeit)
Backzeit: 55-60 min

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Weizenmehl Typ 405
5 g Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei (L)

Für die Zwischenschicht:

30 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Semmelbrösel

Für die Füllung:

800 g rote Johannisbeeren
5 Eiweiß (L)
1 Prise Salz
200 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG:

1. **Für den Mürbeteig** zuerst Zucker und Butter auf der Arbeitsplatte verkneten, bis die Butter den Zucker aufgenommen hat. Beiseite stellen. Dann Weizenmehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und auf die Arbeitsplatte sieben. In die Mitte eine Mulde formen, dann die Butter hineingeben und 1 Ei (L) dazu geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Nach 1 Stunde den Teig flach ausrollen und in eine Springform (28 cm) legen. Zuerst als Boden andrücken, dann einen Rand mit 2,5 cm Höhe formen, den restlichen Teig abschneiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. In einer kleinen Schüssel die **Zwischenschicht** aus Zucker, gemahlene Haselnüssen und Semmelbröseln mischen und gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen. Dann die Form in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
4. **Für die Füllung** Johannisbeeren von den Rispen trennen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel 5 Eiweiß mit 1 Prise Salz ca. 1 min steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weitere

2 Minuten steif schlagen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse und die abgetropften Johannisbeeren unter den Eischnee heben.

5. Die Füllung vorsichtig auf den gekühlten Mürbeteigboden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen etwa 55-60 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach ca. 40 Minuten den Kuchen abdecken*, wenn er zu dunkel wird. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach 5-10 Minuten mit einem scharfen Messer zwischen Mürbeteig-Rand und Springform-Rand entlangfahren, damit der Kuchen nicht einreißt.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

***Tipp:** Anstatt den Kuchen mit Alufolie abzudecken, kann auch einfach ein Backblech in die Schiene über dem Kuchen geschoben werden. So ist er auch von oben abgedeckt.