

Johannisbeeren Kuchen aus der runden Stoneware von Pampered Chef®



Zutaten für den Biskuit:

4 Eier

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

50 g Speisestärke

65 g Mehl Type 405

1 TL Backpulver

Weitere Zutaten:

1 Packung Dr. Oetk** Creme die mit kalter Milch angerührt wird

Ca. 400 g frische Johannisbeeren

Zubereitung:

Setze den Schmetterling in deinen Thermomix® und gebe nun die Eier, Zucker und den Vanillezucker in den Mixtopf.

6 Minuten/37°C/Stufe 4

Danach nochmals

3 Minuten/Stufe 4

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz rühren.

5 Sekunden/Stufe 3

Fette nun hauchfein deine runde Stoneware mit etwas Rapsöl ein und gieße den Teig hinein.

Dein Backofen ist vorgeheizt auf

190°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25 Minuten.

Bleibe dabei immer auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis (Stäbchenprobe machen).

Nach dem backen lässt du den Biskuit in der runden Stoneware von Pampered Chef® in der Form auskühlen.

In der Zwischenzeit kannst du die Creme anrühren und die Johannisbeeren vom Stiel abzupfen.

Als Creme verwendete ich eine Dr. Oetk** Fertigcreme die man mit kalter Milch anrührt.

Sobald der Biskuit abgekühlt hat streichst du die Creme auf den Tortenboden und ziehst die Creme mit dem kleinen Streicher von Pampered Chef® glatt.

Als Abschluss verteilst du die Johannisbeeren auf der Creme und drückst diese ein wenig in die Creme ein.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Martina Ziehl

Fachberaterin bei Pampered Chef®