

Träubleskuchen aus der runden Stoneware von Pampered Chef®



Zutaten Mürbeteig:

250 g Weizenmehl Type 405

65 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

500 g Johannisbeeren

6 Eiweiß

170 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln (TM® 15 Sek./Stufe 10)

60 g Speisestärke

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Thermomix® geben und 2 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Nun den Teig in die runde Stoneware Kuchenform von Pampered Chef® geben und mit nassen Händen den Teig glattstreichen und einen Rand hochziehen.

Zubereitung für den Belag:

Setze den Schmetterling in den Thermomix® und schlage das Eiweiß steif und lasse während des Schlagens den Zucker einrieseln (der Thermomix® muss dafür absolut fettfrei sein)

Bleibe auf Augenkontakt bis du siehst, dass das Eiweiß steif geworden ist.

Zum Eischnee gibst du dann die Speisestärke und rührst solange bis nichts mehr von der Speisestärke zu sehen ist – ca. 10 Sek./Stufe 3

Nun die gemahlene Mandeln und die abgezupften Johannisbeeren hinzufügen und mit einem Spatel unterheben und die Masse nun auf den Mürbeteigboden streichen.

Dein Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/1 Einschubhöhe/ca. 35 – 40 Minuten backen. Bleibe dabei auf Augenkontakt denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem backen die Form auf das Auskühlgitter stellen und den Kuchen darin abkühlen lassen.

Auf den erkalteten Kuchen etwas Puderzucker aus dem Streufix streuen.

Das erste Stück Kuchen entnimmst du perfekt mit dem Mini-Servierheber von Pampered Chef®

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich verwendet:

Stoneware rund Kuchenbackform - <https://bit.ly/2Jzaa7q>

Streufix - <https://bit.ly/2LQ25xZ>

Kuchengitter - <https://bit.ly/32sEwRJ>

Mini Servierheber - <https://bit.ly/2G9dq8Y>