

SCHWÄBISCHER TRÄUBLESKUCHEN

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 den Boden:

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

ZUBEREITUNG:

1. Für den Mürbeteig zuerst **100 g Zucker & 200 g Butter** auf der Arbeitsplatte verkneten, bis die Butter den Zucker aufgenommen hat. Beiseite stellen. Dann **300 g Weizenmehl mit 5 g Backpulver & 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 Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Nach 1 Stunde den Teig flach ausrollen und in eine Springform (28cm) 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 **30 g Zucker, 50 g gemahlene Haselnüsse** und **3 EL Semmelbrösel** 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 **800 g Johannisbeeren** von den Rispen trennen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel **5 Eiweiß (L)** mit **1 Prise Salz** ca. 1 min steif schlagen, dann **200 g Zucker** einrieseln lassen und weitere 2 Minuten steif schlagen. Zuletzt **150 g 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 entlang fahren, damit der Kuchen nicht einreißt..
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

***Tipp:** Anstatt den Kuchen direkt mit Alufolie abzudecken, kannst du auch einfach ein Backblech in die Schiene über dem Kuchen schieben. So ist er auch von oben abgedeckt.