



Du brauchst

- 150 g Zucker
- 3 frische Eigelbe
- 1 EL heisses Wasser
- 200 g saurer Halbrahm
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 400 g Johannisbeeren oder Blaubeeren

Zubereitung

Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Sauren Halbrahm darunterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 200 Grad (nur Oberhitze oder Grill) erhöhen. Kuchen etwas abkühlen, Formenrand entfernen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Johannisbeeren mit dem Gummischaber darunterziehen, auf dem Biskuit verteilen, mit einer Gabel Spitzen formen.

Fertig backen: ca. 10 Min. Kuchen herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Tipp: Einige Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Beeren unter den Eischnee mischen, so entsteht eine schöne Marmorierung des Meringues.