

Johannisbeerbiskuit mit Vanillerahm



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 380 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 14 g

Kohlenhydrate: 49 g

Zutaten

Dessert für 6 Personen, für 1
Backform à 23 × 23 cm

Butter für die Form

5 Eier

180 g Puderzucker

3 EL Maisstärke

120 g Mehl

200 g Johannisbeeren, z. B. rote, schwarze,
weisse

1 Vanilleschote

1.5 dl Rahm

Puderzucker für den Rahm und zum
Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter bestreichen. Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker und Maisstärke aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und eine feste helle Masse entsteht. Eiweiss separat steif schlagen. Eiweiss und Mehl abwechselungsweise unter die Masse heben. Teig in die Form füllen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
2. Beeren von den Rispen zupfen. Nach der Hälfte der Backzeit Beeren auf dem Teig verteilen und Biskuit fertig backen. Biskuit etwas abkühlen lassen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Rahm mit Mark und wenig Puderzucker steif schlagen. Johannisbeerbiskuit mit Puderzucker bestäuben. In Würfel schneiden und mit Vanillerahm servieren.