



## Johannisbeerschaum-Kuchen

### Zutaten

50 g Kuchenteig  
 etwas Butter  
 100 g Johannisbeeren  
 50 g Rahm  
 ½ dl Milch  
 ½ Ei  
 20 g Zucker  
 10 g Weissmehl  
 Zimt, Muskat  
 1 EL Haselnüsse, gemahlen  
 Eiweiss von einem Ei  
 50 g Zucker  
 1 Zitrone oder Limette  
 Puderzucker



### Zubereitung

Kuchenform mit einem Pinsel mit wenig Butter ausbuttern, mit dem ca. 2,5 mm dick ausgewallten Kuchenteig auslegen und gemahlene Haselnüsse auf den Kuchenboden streuen. Ca. 1 Zentimeter dick mit Johannisbeeren belegen. Rahm, Milch, Ei, Zucker, Weissmehl, Zimt und Muskat mischen und diesen Kuchenguss gleichmässig verteilen. Backen bei 160 °C, ca. 25-30 Min. auskühlen lassen.

### Tipp

Eiweiss schaumig schlagen. Zucker in zwei Teilen begeben und Schale der Zitrone oder Limette dazu reiben und das Ganze zu Schnee schlagen. Den Eiweiss-schaum auf den ausgekühlten Kuchen verteilen. Den Kuchen in den Ofen stellen und in 1-2 Min. (Oberhitze, ca. 180 °C) den Schaum goldbraun färben. Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Johannisbeeren ausgarnieren.