Schwäbischer Träubleskuchen



Zutaten für 1 Springform:

Boden:

250 g Mehl
125 g Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Belag:

500 g Johannisbeeren
4 Eiweiß
150 g Zucker
1 Esslöffel Stärke

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verarbeiten.
Zugedeckt eine Halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und zu einer runden Form ausrollen.
Eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 – 20 Minuten backen.
Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und abzupfen.
Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse dicklich geworden ist. Zum Schluss die Stärke unterziehen.
Johannisbeeren vorsichtig mit der Schaummasse vermengen und auf den Tortenboden geben.
Bei 120-140°C etwa 40 Minuten backen.
Der Kuchen sollte leicht gelblich sein.