

Cremiger Johannisbeerkuchen

Zeit: 45 Minuten plus 50 Minuten Backzeit

Niveau: mittel

Zutaten für 1 Kuchen (24 cm Durchmesser):

250 g Mehl

150 g Zucker

Salz

200 g Weihenstephan Butter

400 g Johannisbeeren oder gemischte Sommerbeeren

3 Eier (M)

4 EL Weihenstephan Schlagrahm

Für das Topping:

Puderzucker zum Bestreuen oder 100 g Schlagrahm

1. Mehl mit 3 EL Zucker und einer Prise Salz mischen, mit den Fingerspitzen mit 150 g Weihenstephan Butter verkümmeln. 3 EL Wasser zugeben und zu einem Ball kneten. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. 200 g Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. 125 g Püree abwiegen, mit 100 g Zucker, Eiern, 50 g Weihenstephan Butter und Schlagrahm mischen. In einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad 15 Minuten erhitzen, bis die Creme dick wird. Häufig umrühren. Abkühlen lassen.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Mürbteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Quiche- oder Tartform mit 24 cm Durchmesser buttern, den Teig in die Form legen, überstehende Ränder abschneiden. Teig mit Backpapier bedecken, mit Trockenerbsen beschweren und 10 Minuten im Ofen blindbacken. Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen, weitere 10 Minuten hellgolden backen. Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren (Umluft 140 Grad).
3. Beerencreme in die Teigkruste füllen, 30 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Restliche Beeren zupfen, auf dem Kuchen verteilen. Entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Schlagrahm servieren.