

Gedeckter Stachelbeerkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für ein rechteckiges Backblech

Ergibt ca. 20 Stück

2 ausgewallte Blätterteige
(ca. 25×42 cm)

wenig Mehl

60g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

250g Backmasse mit Mandeln

1 unbehandelte Zitrone,
½ abgeriebene Schale und
½ Saft

3 Esslöffel Mehl

**150g geschälte gemahlene
Mandeln**

600g Stachelbeeren, Stiele und
Fliegen entfernt

1 Ei, verknüpft

1. Beide Teige auf wenig Mehl ca. 4 cm länger und breiter als das Blech auswallen. Einen Teig in das mit Backpapier belegte Blech legen (siehe «Gewusst wie» bei «Heidelbeer-Blechomelette»), den Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

2. Zucker, Eier, Salz und Backmasse in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft darunterrühren.

3. Mehl und Mandeln sorgfältig daruntermischen. Masse auf dem Teigboden verteilen, Stachelbeeren darauf verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen. Zweites Teigblatt aufrollen, als Deckel auf dem Kuchen wieder ausrollen, Ränder etwas zusammendrücken. Teigdeckel mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Alufolie bedecken, ca. 15 Min. fertig backen. Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen.

Haltbarkeit: Der gedeckte Stachelbeerkuchen schmeckt frisch am besten.

Pro Stück: 15g Fett, 6g Eiweiss,
25g Kohlenhydrate, 1069 kJ (256 kcal)

