

FRÄNKISCHE TAPAS



Schwarzbeerkuchen

Zutaten für den Biskuitboden:

75 Gramm Weizenmehl

75 Gramm Stärkemehl

125 Gramm Zucker

3 Eier

3 EL Wasser

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

Eine Prise Salz

Für den Belag:

Tortenguß klar

500 Gramm Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Rezept:

Die Eigelb unter Zugabe von 3 Eßlöffeln heißem Wasser schaumig schlagen. Dabei 100 Gramm Zucker, eine Prise Salz und den Vanillinzucker zugeben. Das Eiweiß und dem Restzucker zu sehr steifen Schnee schlagen. Den schnittfesten Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Backpulver in das Mehl mischen und über die Teigmasse sieben. Mit einem Schneebesen alles unterheben.

In eine gefette Obstbodenform geben, den Teig glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150° C zwölf bis fünfzehn Minuten backen.

Den Biskuitboden etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Den Boden ganz abkühlen lassen, mit den Schwarzbeeren belegen und anschließend mit Tortenguß überziehen.

[Tipp: Man kann auch Mürbteigtörtchen verwenden.](#)