Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/25-johannisbeerkuumlchlein

25 - Johannisbeerküchlein

Â

Zutaten (für circa 6 runde Förmchen à 8 cm Ø):

Foto Nele Siebel

200 g Mehl,
1 TL Backpulver,
1 Ei,
100 g Zucker,
125 g Margarine,
600 g Johannisbeeren,
5 Eiweiß,
180 g Zucker,
125 g fein gemahlene Mandeln.
Fett für die Formen.

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, 1 Ei, Zucker und Margarine einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig

teilen, in die gefetteten Förmchen geben, andrücken, Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für den Belag das Eiweiß zu Eischnee schlagen, unter weiterem Rühren den Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln unter den Eischnee mengen. Zuletzt die gewaschenen, gut abgetropften Johannisbeeren (einige für die Dekoration zurück lassen) unter den Eischnee heben. Die Masse in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30 Minuten backen, 5 Minuten im Ofen stehen lassen.