

Monsterkuchen (Johannisbeer-Blechkuchen)

<u>Rührteig:</u>	320g	Butter
	250g	Zucker
	3 Päckchen	Vanillin
	8	Eigelb
	500g	Mehl
	3 TL	Backpulver
	1 Tasse	Milch
<u>Belag:</u>	2,5 kg	Johannisbeeren
	320g	Zucker
	2 Päckchen	Vanillepudding
<u>Baiser:</u>	8	Eiweiß
	400g	Zucker



1. Die Johannisbeeren und den Zucker über Nacht Saft ziehen lassen, absieben und den Saft auf 1,25l auffüllen. Den Saft und 2 Päckchen Vanillepudding kochen. Dann kommen die rohen Johannisbeeren dazu.
2. Rührteig herstellen: Butter und Zucker schaumig schlagen und danach die anderen Zutaten hinzugeben. Den fertigen Rührteig auf ein Blech geben und für 15 Minuten bei 175°C backen.
3. Den Teig aus dem Ofen nehmen und die Johannisbeeren auf dem Teig verteilen. Den Kuchen für weitere 15 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit den Eischnee steif schlagen und den Zucker nach und nach dazugeben.
5. Den Kuchen nach den 15 Minuten wieder aus dem Ofen nehmen und den Eischnee/Baiser auf dem Kuchen verteilen. Und zum letzten Mal für 15 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt auch mit Rhabarber!



Guten Appetit ...

... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de