Aprikosen-Johannisbeer-Schnitten mit Baiser

Da greift man gerne zu. Saftiger Rührkuchen mit Aprikosen und Johannisbeeren sowie Baisertupfen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 125 g weiche Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt (oder Mark 1 Vanilleschote)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100 g Weichweizengrieß
- 200 g Mehl
- 1 EL Backpulver

125 g griechischer Joghurt

Für den Belag

12 Aprikosen
Einige rote Johannisbeeren
2 EL brauner Zucker

Für das Baiser

2 Eiweiß
60 g Zucker
1 Prise Salz
Kokosraspeln (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein tiefes Backblech (25 x 40 cm) mit Backpapier belegen (oder einfetten und mit Mehl bestäuben).
3. Butter, Vanille, Zucker und Salz hellcremig aufschlagen.
4. Die Eier nacheinander unter ständigem Rühren dazugeben.
5. Weichweizengrieß, Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen und abwechselnd mit dem Joghurt in kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren.
6. Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
7. Aprikosen und Johannisbeeren waschen und vorsichtig trockentupfen. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten gleichmäßig angeordnet (4 Reihen á 6 Aprikosenhälften) auf den Teig verteilen. Einige Johannisbeeren vom Stängel abzupfen und zwischen die Aprikosenhälften legen. Alle Früchte etwas in den Teig drücken und mit braunem Zucker bestreuen.
8. In der Ofenmitte für ca. 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

9. Für das Baiser Eiweiß steifschlagen, dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Einige Minuten weiterschlagen, bis man aus der Masse Spitzen ziehen kann und sie so richtig schön glänzt. Nun die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und Tuffs auf die Aprikosenhälften spritzen.
10. Den Backofen auf Grillen stellen und das Backblech kurz zum Abbrennen des Baisers in den Ofen schieben. Wer einen Flambier-Brenner hat, kann den natürlich auch dazu verwenden.
11. Nun den Kuchen in Stücke schneiden und nach belieben mit Kokosraspeln und je einem Stängel Johannisbeeren dekorieren.