



Träubleskuchen

Zutaten

(12 Stücke, Springform 26 cm Ø)

Mürbteig-Boden

100 g	Reismehl
50 g	Maismehl
100 g	Kartoffelmehl (Stärke)
½ TL	Flohsamenschalen, gemahlen
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Jodsalz
100 g	Butter
1	Ei (Klasse M)

Zubereitung

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und Flohsamenschalen zugeben
- In der Mitte eine Mulde formen und Zucker, Vanillezucker sowie Salz hineingeben
- Ei auf den Zucker geben, kalte Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand der Mulde verteilen
- Mehl und Butter darüber schieben und mit zwei Teigkarten alle Zutaten zu einem Teig hacken
- Teig abschließend kurz mit den Handballen kneten
- Aus dem Teig eine Stange formen und in Klarsichtfolie wickeln
- Mürbteig ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
- Mürbteig zu einem Kreis ausrollen, in die Springform legen, die Ränder hochziehen und mit der Gabel Löcher in den Teigboden stechen
- Mürbteigboden im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 10 Minuten backen und danach kurz abkühlen lassen





Träubleskuchen

Zutaten

Füllung

750 g	Träuble (Rote Johannisbeeren)
4	Eier (Klasse M)
250 g	Mandeln, gemahlen
250 g	Puderzucker
100 ml	Schlagsahne 30% Fett

Zubereitung

- Träuble mit einer Gabel vom Stiel entfernen
- Eiweiß steifschlagen und mit gemahlenen Mandeln mischen, in die relativ feste Masse Träuble, Puderzucker und Sahne einrühren, bis eine homogene Masse entsteht
- Masse auf den Mürbteigboden geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten backen

Tipp:

Mandeln können durch beliebige gemahlene Nüsse ausgetauscht werden

Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	5.298	22.168	117,4 g	254,6 g	651,3 g	65	61,5 g
Pro Stück	442	1.847	9,8 g	21,2 g	54,3 g	5,4	5,1 g