

Beerenkuchen mit Vanillecreme und Streuseln

Zubereitung: 30 min

Backzeit: 15 bis 20 min

Warte- bzw. Kühlzeit: 2 Std.

Zeit insgesamt: 2 Std. 50 min

Zutaten für einen Kuchen mit 24 cm Durchmesser:

Für den Biskuitteig:

3 Eiweiße

1 Prise Salz

45 g Zucker

3 Eigelbe

20 g Zucker

Abrieb einer Bio-Zitrone

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker

60 g Mehl

15 g Speisestärke

½ TL Backpulver

Für die Streusel:

80 g Mehl

40 g Zucker

40 g Butter, zerlassen

1 Pck. Vanillezucker

Für die Vanillecreme:

1 Eiweiß

1 Prise Salz

30 g Puderzucker

125 ml Milch

1 Eigelb

15 g Speisestärke

½ TL Vanilleextrakt oder ½ Pck. Vanillezucker oder das Mark einer ½ Vanilleschote

10 g Zucker

Ansonsten:

125 g Himbeeren, frisch

250 g Heidelbeeren, frisch

Besonderes Werkzeug:

Tortenring mit 24 cm Durchmesser

Handrührgerät oder Küchenmaschine

Zubereitung:

Als erstes werden die Streusel vorbereitet. Dafür das Mehl, den Zucker und den Vanillezucker vermischen. Die zerlassene Butter hinzufügen und mit einem Löffel oder den Händen durchrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Streuselteig mit den Händen zu kleinen Streuseln formen und auf das Backblech legen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier auskleiden, sodass kein Teig auslaufen kann.

Für den Biskuitteig wird zuerst der Eischnee hergestellt. Dafür die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn der Eischnee fast fertig gerührt ist, den Zucker hinzurieseln lassen und nochmal 2 min weiterschlagen.

In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit Zucker, Vanille und Zitronenabrieb 3 min cremig rühren. Anschließend die Hälfte des Eischnees locker unterheben. Danach das Mehl, Backpulver und die Speisestärke zur Eier-Zucker-Mischung sieben (!) und zusammen mit dem restlichen Eischnee locker unterheben. Auf keinen Fall zu stark rühren, da sonst die mühsam aufgeschlagene Luft wieder entweicht! Den Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen und bei mittlerer Schiene circa 10 min backen.

Das Backblech mit den Streuseln gleichzeitig in den Backofen schieben. Diese benötigen jedoch 5 bis 10 min länger als der Biskuitteig. Nach 15 min unbedingt regelmäßig in den Ofen schauen, die Streusel können schnell verbrennen.

Nach der Backzeit des Biskuitteigs die Stäbchenprobe durchführen. Wenn der Kuchen fertig ist, herausholen und abkühlen lassen. Nach 10 min kann der Kuchen aus dem Tortenring herausgelöst werden. Vollständig abkühlen lassen.

Die Streusel aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann die Vanillecreme hergestellt werden. Dafür aus dem Eiweiß und einer Prise Salz Eischnee herstellen. Sobald der Schnee fast fest ist, den Puderzucker hinzugeben und mindestens 3 min lang weiterschlagen. Der Eischnee sollte fest und glänzend sein.

Die restlichen Zutaten für die Vanillecreme in einen Topf geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Herdplatte auf die höchste Stufe einstellen und die Flüssigkeit aufkochen lassen bis ein fester Pudding entstanden ist. Dabei immer gut rühren, sodass der Pudding nicht anbrennen kann. Sobald der Pudding fest ist, den Topf von der Herdplatte nehmen und den Eischnee sofort unter den heißen Pudding heben.

Den Biskuitboden auf eine Etage setzen und mit einem Tortenring fest umschließen. Die heiße Vanillecreme darauf verteilen und glatt streichen.

Die Beeren waschen und trocken tupfen. Direkt auf der noch weichen Vanillecreme verteilen. Die Streusel darüber geben und den Kuchen mindestens 1 Stunde bis zum Verzehr kühl stellen.

Vor dem Verzehr den Tortenring lösen – Kuchen anschneiden und genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥

