
STACHELBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER

Boden:

150g Margarine
125g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Eigelb
2 Eier

verrühren.

150g Mehl
75g Speisestärke
1½ TL Backpulver

vermischen und eßlöffelweise unterrühren.
Teig in eine Springform füllen.

1 Glas Stachelbeeren
(od. 600g Rhabarber)

Auf dem Boden verteilen.

25 Min. bei 180°C backen

Baiser:

3 Eiweiß
1 Prise Salz

halb steif schlagen.

175g Zucker

zugeben. Steif schlagen.

70g gehobelte Mandeln
1 EL Zitronensaft

vorsichtig unterziehen.

Eischnee auf dem vorgebackenen Boden
verteilen und mit

30g gehobelte Mandeln

bestreuen.

Weitere 20 Min. bei 180°C backen.