

# Gebackener Brombeer-Kuchen

16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

250 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)  
80 ml Milch  
80 g weiche Butter

### Zum Aufstreuen:

500 g Brombeeren

### Belag:

3 Dotter (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
250 g Crème fraîche  
2 gestr. EL Speisestärke

### Baisermasse:

3 Eiklar (Größe M)  
120 g Zucker

### Zum Verzieren:

Brombeeren

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen bis er doppelt so hoch ist.

## 2 Zum Aufstreuen:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Die Brombeeren darauf verteilen.

## 3 Belag:

Für den Belag Dotter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Crème fraîche und Stärke unterrühren. Die Masse gleichmäßig über den Brombeeren verteilen.

## 4 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

- 5 **Baiser-Masse:**  
Für die Masse Eiklar mit Zucker steif schlagen. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Mit dem Löffelrücken kleine Spitzen ziehen.
- 6 Die Form auf dem Rost nochmals in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**  
**Heißluft 140 °C**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 7 Den erkalteten Kuchen mit Brombeeren verzieren.