



# Stachelbeerkuchen mit Baiser

16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Streuselteig:

100 g glattes Mehl  
1 Messerspitze Dr. Oetker  
Backpulver  
30 g Zucker  
60 g weiche Butter

### Sandmasse:

125 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eier (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
150 g glattes Mehl  
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver  
60 g geriebene Haselnüsse  
390 g abgetropfte Kompott-  
Stachelbeeren

### Baiser-Masse:

2 Eiklar (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
40 g geriebene Haselnüsse

- 1 Streuselteig:**  
Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.
- 2** Die Streusel in eine am Boden einer befettete ovale Springform (30 cm) geben und glatt drücken.
- 3** Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**

- 4 Sandmasse:**  
Für die Sandmasse Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eier und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Haselnüssen mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 5 Die Masse auf den Streuselboden geben und glatt streichen. Die Stachelbeeren auf die Masse geben; dabei einen ca. 1 cm Rand frei lassen.
- 6 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 7 Baiser-Masse:

Für die Baiser-Masse Eiklar mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Haselnüsse kurz unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø) geben und in Schlangenlinien ein Gitter auf den Kuchen spritzen.

- 8 Die Form nochmals auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 20 Minuten**