

Kuchen Backen Rezepte

Bernerkuchen Aus Der Schweiz

Anzahl: 1

Gattung: Backen, Gebäck, Bern

200 g	Mandeln	100 g	Mehl
	-geschält und		Butter
	-gerieben		Johannisbeerkonfitüre
2	Essl. Wasser	100 g	Puderzucker
200 g	Zucker	3	Eiweisse

Die geriebenen Mandeln mit dem Wasser befeuchten und gut stoßen.

Den Zucker zugeben und kurz mitstoßen, dann das Ganze in der Pfanne langsam rösten, bis sich die Masse von den Pfannenwänden löst. Erkalten lassen.

Das Mehl dazukneten und das bebutterte Kuchenblech mit dem Teig auslegen.

Am Rand dabei den Teig etwas heraufziehen. Bei 180 Grad C langsam goldbraun backen.

Mit der Konfitüre bestreichen. Die Eiweiße steifschlagen, mit dem Puderzucker mischen und nochmals kurz aufschlagen.

Über der Konfitüreschicht verteilen.

Den Kuchen nochmals in den Ofen schieben und backen, bis der Eischnee fest ist.