

Ein paar Gabeln voll Sommer: Johannisbeer Kuchen



Im

Garten meiner Eltern – einem kleinen Paradies mit Seerosenteich, Blumen und Gartentier Maxl, der Landschildkröte – wachsen im Sommer reichlich Johannisbeeren. Ein, zwei Wochen im Jahr kann man für die Ernte und Verarbeitung einplanen, in denen man dann in Momenten der Muse erst zwischen den beladenen Ästen der Sträucher akrobatische Übungen vollführt, um auch ja jede sattrote Kugel zu erwischen und dann mit Gabel und Schüssel bewaffnet im schattigen Hof zu sitzen und die Beute zu entstielen. Das ist schon eine kleine Sklavenarbeit, aber wenn man am Schluss eine weitere große Schüssel herrlicher Beeren vor sich hat und weiß, was daraus werden kann, dann lohnt sich diese Mühe.

Und was wird daraus? Wir frieren die Johannisbeeren immer tüten- weise ein und konservieren uns so ein bisschen Sommer. Um dann im Winter, wenn mal wieder alles grau und trüb ist, eine aus der Tiefkühltruhe zu nehmen und einen sommerlich-fruchtigen Kuchen daraus zu machen. Meistens bleibt sogar die eine oder andere Tüte bis zum Frühling über und dann stellt

sich spätestens im April oder Mai bei meiner Ma der Resteverwertungstrieb ein: „Die müssen weg, es gibt ja schon fast neue!“ Naja. Noch nicht soo gleich. Aber ich könnte mal wieder... einen Kuchen backen!

Das hier ist unser Lieblings- Johannisbeer- Kuchen. Auf einen Mandelboden kommt eine Baisermasse mit den Beeren, die dann gar nicht mehr sauer sind, aber dem Backwerk ganz viel Frische geben.

Wenn man ihn im Sommer backt (oder zufällig auch Stachelbeeren eingefroren hat), kann man diese Beerensorten auch gut mischen.



Hier

das Rezept:

{für eine Springform mit 26 cm Ø}

Teig:

- 50 g weiche Butter/ Margarine
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 200 g Dinkel(vollkorn)mehl
- 1 TL Backpulver
- 2- 3 EL Sahne oder Apfelsaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale

Belag:

500 g rote Johannisbeeren, gewaschen und entstielt

3 Eiweiß

3 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

110 g Zucker

2 Eigelbe

150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

{1 EL Rum}

Die Form fetten.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Eigelb cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, zur Eier- Butter- Mischung in die Schüssel geben und zusammen mit der Flüssigkeit und der Zitronenschale zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in die Form geben und mit feuchten Händen oder dem Teigschaber zu einem gleichmäßigen Boden streichen.

Den Backofen auf 180 °C {Umluft} vorheizen.

Die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker und die Eigelbe dazu geben und 2- 3 Minuten weiter schlagen.

Wenn die Masse dickschaumig ist, die Nüsse/ Mandeln sowie die Beeren {und eventuell den Rum} dazu geben und vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse auf den Teigboden gleiten lassen und glatt streichen.

40- 45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

{Das Rezept stammt aus dem Buch „Lieblingskuchen aus Vollkornmehl“ von GU}[nurkochen]



Worau

f freut ihr euch am meisten in der Sommerzeit? Habt ihr auch Obst und Gemüse im Garten, das ihr verarbeitet und konserviert, um es im Winter zu genießen?

Ich finde ja, so etwas bringt einen ein bisschen besser durch den langen, kalten Winter, der so gar nicht meine Jahreszeit ist.

Habt genussreiche und sonnige Märztage!

Bis bald, eure Judith

