
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit Magazin 2020

Bemerkungen: Ich habe den Test gemacht, ob dieser Kuchen auch außerhalb von Schwaben schmeckt, woher er stammt. Oder ob er wie ein marokkanischer Berberteppich ist, der außerhalb von Marokko nicht gut aussieht, obwohl man sich das auf dem Suq so schön vorgestellt hat. Der Test ergab: Ja, ein Träublesuchen schmeckt auch in Norddeutschland. Er sieht nicht besonders hübsch aus mit seiner bräunlichen Oberfläche — man darf hier nicht die Schönheit einer französischen Tarte mit weißer Haube erwarten. Aber das Süßsaure-Baiserwolken-hafte habe ich hinbekommen, es ist köstlich. (Ich will allerdings nicht wissen, was meine schwäbische Großmutter über meinen Kuchen gesagt hätte, hätte sie das noch erleben können, aber von Großmüttern muss man sich in der Küche sowieso liebevoll emanzipieren.)

Zutaten: Zutaten für eine Springform mit 24 cm Durchmesser:

140 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
250 g Mehl
1 Prise Salz

für die Füllung:

4 Eiweiß
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 EL Stärke
500 g Johannisbeeren

Rezept: Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und den Rand gut einfetten. In einer Schüssel die Zutaten für den Teig mischen und verkneten. Den Teig in der Springform verteilen und festdrücken, dabei einen Rand von ungefähr 4 cm formen.

Für die Füllung das Eiweiß schaumig schlagen, Zucker dazugeben, dann das Eiweiß steif schlagen. Etwa ein Drittel des Eischnees beiseitestellen. Unter den Rest Mandeln, Stärke und Johannisbeeren heben, das Ganze auf dem Teigboden verteilen. Den übrigen Eischnee darauf verstreichen. Den Kuchen zunächst 10 Minuten lang im Ofen backen, dann ein Stück Alufolie darüberlegen und noch mal 50 Minuten lang backen.