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

Bemerkungen: Und dann esse ich ein großes Stück von der Johannisbeertarte, die ich am Tag zuvor gebacken habe, sie ist jetzt schön durchgezogen und kühl

Zutaten Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

Für den Teig:

150 g weiche Butter (plus etwas mehr zum Einfetten der Form),

90 g Zucker,

30 g gemahlene Mandeln,

1 Prise Salz,

1 Ei,

250 g Mehl

Für den Belag:

4 Eier,

120 g Zucker,

100 g gemahlene Mandeln,

1 Prise Salz,

500 g Johannisbeere

Rezept: Butter und Zucker mit den Fingern zu einer krümeligen Masse kneten, dann die gemahlene Mandeln hinzufügen, ebenso Salz, Ei und nach und nach das Mehl. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder buttern. Teig in die Form drücken. Diese dann für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig mit Backpapier bedecken; falls vorhanden, legt man Backerbsen auf das Papier (es geht meiner Meinung nach aber auch ohne Backerbsen). Den Teig im Ofen bei 180 °C Umluft 10 Minuten lang blind backen.

Währenddessen für den Belag die Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit dem Handrührer mischen, bis die Mischung sich weißlich färbt (dass Eigelb für den Belag verwendet wird, ist meines Wissens der größte Unterschied zwischen dieser Tarte und einem schwäbischen Träubleskuchen). Dann gemahlene Mandeln hinzufügen.

Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, diesen unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben und vorsichtig die Johannisbeeren unterrühren. Den Belag auf den Teig gießen