

Das August-Rezept 2013 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Bad Oldesloe und Umgebung
www.landfrauen-oldesloe.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

Beeren-Baiser-Torte

Sommerzeit ist Beerenzeit! Ob Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren, alle Früchte haben jetzt Saison. Suchen Sie sich Ihre Lieblingsfrucht aus und machen daraus eine leckere Beeren-Baiser-Torte für den Nachmittagskaffee.



Zutaten:

500 g Beerenfrüchte (frisch oder TK)
250 g Mehl
3 EL Speisestärke
125 g Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb
4 Eiweiß
4 EL gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl mit Margarine, 2 Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker der Prise Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Belag die Beerenfrüchte putzen bzw. auftauen.

4 Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Dann die Speisestärke unter die Baisermasse ziehen und die Beeren ebenfalls vorsichtig unterheben.

Eine gut gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und mit den Mandeln bestreuen. Die Beeren-Baisermasse darauf streichen und die Torte ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!