

Träubles-Bisquit

Jetzt geht sie wieder los, die Träubleszeit und ich freue mich schon auf die vielen leckeren Kuchen. Wie gut, dass meine Freundin mich mit der ersten Johannisbeer-Ernte aus ihrem Garten versorgt hat - da musste ich natürlich gleich loslegen. Den Anfang macht ein lockerer Bisquit mit gehackten Pistazien. Dazu eine Kugel Vanilleeis und/oder Schlagsahne - fertig ist ein fruchtig-frischer Nachtisch.



Zutaten (für 1 Auflaufform ca. 20×15 cm):

-
- **3 Eier**
 - **4 EL Puderzucker**
 - **Mark 1/2 Vanilleschote oder einige Umdrehungen aus der Vanillemühle**
 - **1 TL geriebene Zitronenschale**
 - **5 EL Mehl**
 - **2 EL gehackte Pistazienkerne**

▪ 200 g rote Johannisbeeren

Beeren vorbereiten und abwiegen. Eier, Puderzucker, Vanillemark und Zitronenschale mindestens 5 Minuten dick-cremig aufschlagen (Handrührgerät oder Küchenmaschine). Mehl sieben, vorsichtig unterheben. Teig in die gefettete Auflaufform geben. Johannisbeeren darauf verteilen, Pistazien darüberstreuen. Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

