

Zutaten:

Mürbeteig:

300 g mehl
230 g kalte Butter
100 g Zucker

Füllung:

4 Eiweiß
220 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
80 g gemahlene Haselnüsse
80 g Grieß
1 Prise Zimt
700 g Johannisbeeren

Hinweis:

Beim Mürbeteig ist es wichtig, dass feinkörniger Zucker verwendet wird. Grobkörniger Zucker löst sich nicht gut auf und macht den Teig klebrig.



Backzeit: 45-50min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben, Butter und Zucker daraufgeben und mit den Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Sollte er kleben, Teig 1/2 Stunde kalt stellen.

Mürbeteig wie auf den Fotos mit dem *Wellholz Profi* ausrollen, leicht abmehlen und zusammen legen. *Margerite* auf die *Dauerbackunterlage* stellen, den Teig hochklappen und mit dem *Rolli-Set* fest drücken. Den Rand mit dem *Tandem-Rädchen* abschneiden. Mit Hilfe des *Profi Tortenhelfers* auf den *Thermo-Star* setzen.

Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Haselnüsse mit dem Grieß un Zimt mischen und mit dem *Hardliner* unter den Eischnee heben. Die Johannisbeeren ebenfalls unterziehen.

Die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegte *Margerite* füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 ° C 45-50 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.