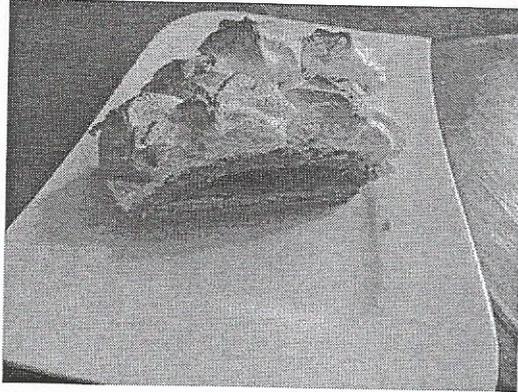


Incarico di traduzione: traducete il seguente testo per una casa editrice tedesca che intende pubblicare un ricettario ispirato alla tradizione.



Schneller Beerenkuchen mit Baiser

Zutaten für 1 großes Blech

Zubereitungszeit: 45 Minuten ohne Backzeit

<ul style="list-style-type: none"> - 250 g Butter und Butter für das Blech - 200 g Zucker - 5 Eier - Salz - Das Abgeriebene einer unbehandelten Zitrone - 400 g Mehl 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl für das Blech - 2 gehäufte TL Backpulver - 600 g vorbereitete frische oder tiefgekühlte gemischte Beeren, wie rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Stachelbeeren
--	--

Für die Baiserstreifen:

2 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 1 Messerspitze Zimt

- 1) Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Eier, eine Prise Salz und die Zitronenschale unterrühren, solangeiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und nach und nach unter die Creme rühren. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- 2) Das Blech mit Butter bepinseln und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem Teigspachtel den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die Beeren darüberstreuen und leicht in die Masse eindrücken. 45 Minuten backen.
- 3) Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, Puderzucker und Zimt unterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Die Baisermasse in diagonalen Streifen auf den Kuchen verteilen und diesen weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunlich ist.