

# Sommerliches Johannisbeer-Cantuccini-Dessert

## **Zutaten (für 2 Personen)**

### Cantuccini

125 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
90 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1/2 Flasche Bittermandelöl  
12 g zimmerwarme Butter  
1 Ei  
80 g gestiftete Mandeln

### Creme

125 g frische, rote Johannisbeeren (wahlweise auch tiefgekühlt)  
Saft einer 1/2 Zitrone  
125 g Mascarpone  
125 g fettarmer Naturjoghurt  
4 Tropfen Bittermandelöl  
1 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### Baiser

1 Eiweiß  
50 g Zucker



*Sauer trifft süß:  
dieses leichte Dessert schmeckt nach Sommer!*

## Zubereitung

1. Für den Cantuccini-Teig das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen und anschließend das Bittermandelöl sowie die Butter und das Ei hinzufügen und alles mit den Knethaken des Mixers zu einem klebrigen Teig rühren. Die gestifteten Mandeln mit der Hand in die Teigmasse einarbeiten und diese mit etwas Mehl zu einer Kugel formen. Die Teigkugel anschließend für eine halbe Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die frischen Johannisbeeren entrispen, vorsichtig unter kaltem Wasser waschen und anschließend abtropfen lassen. Die Zitrone auspressen.
3. Den Mascarpone zusammen mit dem Joghurt, dem Bittermandelöl sowie Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren und die abgetropften Johannisbeeren bis auf einige wenige unterrühren.
4. Die Creme ebenfalls kalt stellen.
5. Den Ofen auf 120 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Für den Baiser ein Ei trennen und das Eiweiß in einem schmalen hohen Behältnis mit dem Handmixer zu einer schaumigen Masse verrühren. Den Zucker dabei nach und nach hinzugeben, bis der Schaum steif wird.
6. Die schaumige Baiser-Masse teelöffelweise in kleinen Haufen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen bei 120 °C backen, bis die Baiser-Häufchen von innen spröde werden (etwa 80 Minuten).
7. Die gekühlte Cantuccini-Teigkugel in drei Teile aufteilen und aus jedem eine Rolle von etwa 2 cm Durchmesser und 20 cm Länge formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Abstand von 5 cm geben und im Ofen mit den Baiser-Häufchen etwa 25 Minuten mitbacken.
8. Die Cantuccini-Rollen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und die Rollen anschließend schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Cantuccini nochmals etwa ein Viertelstunde (15 Minuten) lang rösten und sie anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Die Johannisbeer-Creme in bauchige Gläser füllen. Einige der Cantuccini zerbröseln und auf die Creme geben. Die Baiser-Stücke aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und 1-2 Häufchen anschließend ebenfalls zerkleinert auf die Creme geben.
10. Für die Garnitur etwas Zartbitterschokolade über den Gläsern raspeln, einige übrig gelassene Johannisbeeren in die Gläser geben und das Desserts mit Minzblättern garnieren.