

REZEPT FÜR JOHANNISBEER-NUSS-KUCHEN VOM BLECH



JOHANNISBEER-NUSS-KUCHEN VOM BLECH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stücke | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g rote Johannisbeeren
- 150 g Haselnusskerne
- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g weiche Butter
- 280 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 150 ml Milch



1262

ZUBEREITUNG

309

Kcal

Pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Nüsse fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver und Vanille mischen.

2. Butter, 250 g Braunen Bio-Zucker und Salz cremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl-Nuss-Mischung mit Milch kurz unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (ca. 30 x 40 cm) streichen. Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.

3. Kuchen im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Kuchen mit übrigen 30 g Braunem Bio-Zucker bestreuen und in Stücke schneiden. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Tipps:

Für eine Springform (26-28 cm Durchmesser) die halben Zutatenmengen verwenden.

Außerhalb der Beerensaison kann der Kuchen mit aufgetauten TK-Johannisbeeren gebacken werden, diese nach dem Auftauen gut abtropfen lassen.