

Johannisbeerkuchen gedeckt

Haben auch sie liebe Kollegen -innen, die manchmal leckeren Kuchen mitbringen? Meine Kollegin Edda bäckt diesen traumhaften Johannisbeerkuchen.



Probieren sie im Garten auch mal weiße Johannisbeersorten aus, sie haben eine feine Säure.

Zutaten:	Zubereitung:
5 Eier	mit
250 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

250 g Butter oder Margarine	und
1 Pck Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote	unterrühren
375 g Mehl	über die Eiermasse sieben
½ Pck Backpulver	Unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Form Springform mit 28 cm geben.
100 g Kokosraspel	darauf verteilen
400 g rote und weiße Johannisbeeren	ohne Stiele darauf verteilen. Mit
Zucker	bestreuen. Den restlichen Teig darauf streichen

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze, vorheizen!
Backzeit:	60 Minuten

Puderzucker	bestreuen. Den restlichen Teig darauf streichen
-------------	---

Das Teigrezept passt auch zu anderen Früchten nach Saison:

- Äpfel und Birnen, geschält und entkernt, jeweils in Spalten dicht einlegen
- Blaubeeren schmecken auf einer zusätzlichen Schicht aus 200 g Quark, 1 Eßl Zucker und 1 Ei spitzenmäßig. Achtung den Kuchen erst vollständig ausgekühlt anschneiden sonst läuft die Quarkschicht aus.
- Süß- oder Sauer-Kirschen entsteint
- reichlich Marmelade zwischen die Schichten streichen