

einfacher Johannisbeer Kuchen

 60 min  Springform (26 cm)

Zutaten

Für den Teigdeckel und -boden

- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- handvoll rote Johannisbeeren
- 4 EL Mandelblättchen
- 2 EL Vanillezucker

Für die Füllung:

- 200 g Sahne
- 150 g Johannisbeeren
- 200 g Sauerrahm
- 3 EL Zucker
- ½ Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Für den Teigdeckel und -boden

1. Sahne und Zucker leicht steif schlagen. Nach und nach Eier unterrühren.
2. Mehl und Backpulver unterheben.
3. In einer Springform (26 cm) verteilen.
4. Eine Handvoll Johannisbeeren darüber geben und danach Mandelblättchen und Vanillezucker darüber verteilen.
5. Bei 180°C für 40 Minuten backen, abkühlen lassen und horizontal in zwei Teile schneiden (Deckel und Boden).

Für die Füllung:

1. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Sahne, Zucker und Vanillepuddingpulver kalt zusammenrühren.
2. 150 g Johannisbeeren in die Schmand-Sahne-Masse unterheben und die Creme auf den durchgeschnittenen, kalten Kuchen verteilen.

Kuchen kühl stellen und anschließend genießen.

guten Appetit!

