

JOHANNISBEERKUCHEN VOM BLECH

Schwierigkeit: einfach / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Ideal für heiße Sommertage und schnell und einfach zubereitet, ist der Johannisbeerkuchen. Denn Beeren gibt es im Moment so weit das Auge reicht. Hier findet ihr das Rezept, viel Spaß beim Genießen!

ZUTATEN

ca. Zutaten für ein Blech

400 gr	Mehl
1 Pck	Weinsteinbackpulver
250 gr	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
300 ml	Milch
25 gr	Butter
3	Eier
250 bis 500 gr	Johannisbeeren



ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver mit den 150 Gramm Zucker vermischen. Milch (oder Buttermilch), Eier und den Vanillezucker verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder eingefettetes Backblech verteilen.

Die Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Teig streuen und mit den restlichen 100 Gramm Zucker nachsüßen. Das Blech in den Backofen schieben und in der mittleren Schiene etwa 30 Minuten lang bei 200 Grad backen.

