

JOHANNISBEERKUCHEN

(Für eine 30cm Kastenkuchenform)

Zutaten

Für den Kuchen

- 225g weiche Butter
- 175g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150g Joghurt
- 2 EL Mineralwasser
- 325g Mehl
- 10g Backpulver
- 250g Johannisbeeren
- 1 EL Mehl

Für die Deko

- 75g weiße Kuvertüre
- Johannisbeeren am Stiel



Zubereitung

Ein kleines Stück von der Butter und etwas Mehl abnehmen und die Form damit buttern und mehlen. Die Johannisbeeren waschen und entstielen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Joghurt und Mineralwasser ebenfalls unterrühren. (Zu diesem Zeitpunkt ist der Teig eventuell grisselig, aber das ändert sich gleich.) Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Die Johannisbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Die Masse die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) 30-40 Minuten backen und dann weitere 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend 10 Minuten abkühlen lassen und den Kuchen vorsichtig stürzen. Auf einem Backofenrost auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit dekorieren. Die Johannisbeeren darauf garnieren und den Johannisbeerkuchen servieren.