

# Johannisbeerkuchen

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

200 g Butter	
180 g Zucker	
8.0 g Vanillezucker (8g)	
4.0 Stück Eigelb	
1.0 ml Kirsch	statt Kirsch 2 Tropfen Mandelaroma
2.0 ml Kirsch	
250 g Mehl	
* 3 g Backpulver	
75 g Haselnüsse gemahlen	
250 g Beeren (gefroren)	Johannisbeeren
4.0 Stück Eiweiss	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Mandelaroma und Kirsch beifügen. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit Haselnüssen und Johannisbeeren unter die Masse ziehen. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen. In vorgeheiztem Ofen bei 180° ca. 60 min backen.