

Johannisbeerkuchen

von marta ostertag

Mengen für 11 Personen

220 g Butter	
198 g Zucker	
8.8 g Vanillezucker (8g)	
4.4 Stück Eigelb	
1.1 ml Kirsch	statt Kirsch 2 Tropfen Mandelaroma
2.2 ml Kirsch	
275 g Mehl	
1.1 TL Backpulver	
82.5 g Haselnüsse gemahlen	
275 g Beeren (gefroren)	Johannisbeeren
4.4 Stück Eiweiss	

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.