

# Johannisbeerkuchen

von marta ostertag

Mengen für 17 Personen

340 g Butter	
306 g Zucker	
13.6 g Vanillezucker (8g)	
6.8 Stück Eigelb	
1.7 ml Kirsch	statt Kirsch 2 Tropfen Mandelaroma
3.4 ml Kirsch	
425 g Mehl	
1.7 TL Backpulver	
128 g Haselnüsse gemahlen	
425 g Beeren (gefroren)	Johannisbeeren
6.8 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.