Schwarzer Johannisbeer Kuchen

Mit diesem Rezept gelingt dir ein saftiger, fruchtiger Johannisbeer-Kuchen mit den säuerlichen schwarzen Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

150 g	Weiche Butter (zimmerwarm)
125 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
3 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl (glatt)
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)
	Feinkristallzucker (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um einen leckeren **Schwarzer Johannisbeer Kuchen** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform Ø 24 cm mit Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen – das sorgt später für eine schöne, karamellisierte Kruste. Die Butter mit Zucker, dem Mark der Vanilleschote und der abgeriebenen Zitronenschale der unbehandelten Bio-Zitrone in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen, bis die Masse cremig ist. Nun die Eier nach und nach zur Buttermasse geben, dabei kontinuierlich weiterrühren, damit sich alles gut verbindet.

2. Das glatte Mehl, Backpulver und Salz vermischen, über die Masse sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte der Johannisbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Den

Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

3. Den Johannisbeeren-Kuchen für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Danach die restlichen Johannisbeeren auf dem Kuchen verteilen und weitere 25 Minuten goldbraun fertig backen, Stäbchenprobe machen. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen – fertig ist der fruchtige Genuss!

Tipp