

# Hier und heute



## **Schneller Johannisbeerkuchen**

Marcel Seeger verzaubert alle Kuchenfans mit seinem schnellen Johannisbeerkuchen. Mit feinem Vanillearoma, Mandeln und frischen Johannisbeeren ist dieser Kuchen ein wahrer Genuss für alle Liebhaber sommerlicher Köstlichkeiten.

## **Schneller Johannisbeerkuchen**

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

### **Zutaten**

- 260 g Butter, Zimmertemperatur
- 260 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 5 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 130 g Mandeln, fein gemahlen
- 320 g Mehl, Typ 550
- 7 g Backpulver
- 130 ml Milch
- 380 g Johannisbeeren, geputzt, gewaschen und abgetropft

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe mit Backpapier einschlagen. Dabei den Tortenring von innen am Rand leicht mit etwas Butter einfetten und die Form danach mit etwas Mehl ausstauben. Den Tortenring auf ein Backblech stellen. Alternativ passt auch eine Springform. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Dabei die Eier und das Eigelb nach und nach dazugeben.

Die gemahlenden Mandeln mit Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Eimasse rühren. Gegen Ende die Johannisbeeren behutsam unter den Rührteig heben.

Den fertigen Rührteig in den vorbereiteten Tortenring einfüllen, in den vorgeheizten Backofen geben und circa 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Johannisbeerkuchen im Tortenring auskühlen lassen und diesen dann vorsichtig entfernen.

**Tipp Johannisbeersahne:** Dazu passt gut Johannisbeersahne: 260 g Sahne mit 40 g Puderzucker aufschlagen und etwas Vanillemark und frische Johannisbeeren unterheben.