

Johannisbeerkuchen

Zutaten

- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125g Butter
- 100g geriebene Mandeln
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 500g Johannisbeeren

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen
- Die Butter in Flöckchen, das Ei, die Prise Salz und das Wasser dazugeben
- Schnell zu einem Teig verkneten
- Zwischen 30 Minuten und einer Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Johannisbeeren in eine Schüssel geben
- Zucker, Mandeln und Ei dazugeben und vorsichtig umrühren
- Den Teig in eine gefettete Form geben und die Beerenmasse darauf verteilen

Backofen 200 Grad ca. 45 Minuten