

Rezept

Johannisbeer-Becherkuchen mit Mohn

Ein Rezept von Johannisbeer-Becherkuchen mit Mohn, am 25.04.2024

Zutaten

4 EL Quark (20 oder 40 % Fett i. Tr.)	1 Ei
3 ½ EL Öl	½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
1 ½ Becher Mehl, Type 405	2 TL Backpulver
½ Becher gemahlener Mohn	Fett und Mehl für die Form
2 Becher Rote Johannisbeeren (ca. 250 g, frisch oder TK)	1 Becher Crème fraîche
2 ½ EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1-2 Msp. Zimtpulver	3 TL Speisestärke
2 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Quark, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Mohn kurz unterkneten. Den Teig mit feuchten Händen in die Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen.
2. Frische Johannisbeeren abbrausen, trocken tupfen und von den Stielen streifen. TK-Ware unaufgetaut verwenden. Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker, Zimtpulver, Speisestärke und Eier verrühren. Die Johannisbeeren unterziehen. Die Masse auf den Teig gießen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abgekühlt aus der Form lösen.