Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Johannisbeer-Becherkuchen mit Mohn

Ein Rezept von Johannisbeer-Becherkuchen mit Mohn, am 14.11.2026

Zutaten

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

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.