

Rezept

Johannisbeerkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Johannisbeerkuchen mit Streuseln, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Rote und Schwarze Johannisbeeren	150 g Butter
200 g Mehl	100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	50 g gehackte Mandeln
4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
200 g gemahlene Haselnüsse	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, von den Stielen streifen und abtropfen lassen. Für die Streusel die Butter zerlassen und mit Mehl, Zucker, dem Vanillezucker und den gehackten Mandeln vermischen. Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten.
2. Für den Teig die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft zugeben. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Mehl und dem Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und die Johannisbeeren darauf verteilen. Streuselteig darüber bröseln und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 35-40 Min. backen.