



JOHANNISBEER-STREUSEL-SCHNITTEN

Portion: 9 Stücke | Dauer: ca. 1h

ZUTATEN:

Für den Boden:

- 450 g reife Johannisbeeren, vom Stiel abgezupft
- 100 g Zucker
- 1 EL Stärke

Für den Streuselteil:

- 300 g Weizenmehl
- 120 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 150 g Butter
- 1 Ei

ANLEITUNG:

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft (o. 190 Ober-Unterhitze) vorheizen. Ein Brownie-Blech mit 20x20cm mit Backpapier auslegen.

2. Die Johannisbeeren von den Rispen abzupfen*, waschen, trockentupfen** und mit Zucker und Stärke mischen. Beiseite stellen.

3. Für den Streusel-Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter schmelzen, dann zur Mehlmischung geben ebenso das Ei und alles von Hand oder mit dem Knetbalken des Handrührgerätes zu einem Streusel-Teig verkneten.

4. Die Hälfte des Streusel-Teiges als Boden in die Form drücken, dann die Johannisbeeren darauf verteilen. Die restlichen Streusel darauf verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind und die Johannisbeeren schön blubbern.

5. Aus dem Ofen holen & in der Form vollständig abkühlen lassen. Dann in 9 Stücke schneiden und servieren.

NOTIZEN:

* Das geht am einfachsten mit einer Gabel.

** Einfach die Johannisbeeren auf ein Küchentuch schütten und ein weiteres darauflegen. So lassen sich die Beeren am besten vorsichtig trockentupfen.

