

Johannisbeer Kuchen

Zutaten Teig:

250g Mehl
125g Butter
1 Ei
1 prise Salz
65g Zucker



Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
Springform einfetten und Teig auf Boden verteilen.

4 Eiweiß steifschlagen, 250g Zucker und 2 EL Mondamin langsam einrühren - 500g Johannisbeeren unterrühren und in Springform geben.

Bei 200°C ca. 45 Min. backen.