

Johannisbeerkuchen mit Schmandcreme

Ich habe den Boden in einer Backform mit 30cmx25cm gebacken. Ihr könnt hier natürlich auch gerne einen Backrahmen benutzen.

Zutaten für den Boden:

3 Eier
100g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
90g Mehl
15g Speisestärke
¼ TL Backpulver



Für die Füllung:

400g Schmand
400ml Sahne
125g Zucker
350g Johannisbeeren
Gelatinefix für 500ml Flüssigkeit

Backofen: 175° Ober- und Unterhitze

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen bis sich die Masse ungefähr verdoppelt hat. Nun das Vanilleextrakt kurz unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und über die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben. Nun füllt Ihr den Teig in eure mit Backpapier ausgelegte Form/Backrahmen und backt den Kuchen für ca. 15-20 Minuten. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe.

Den Boden nach dem Backen auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Danach geben wir den Backrahmen um den Boden und bereiten die Füllung zu. Schlagen hierfür die Sahne steif und stellt sie kühl bis wir sie benötigen. Rührt den Schmand mit dem Zucker cremig. Rührt nun das Gelatinefix in die Masse und hebt sofort die Sahne unter. Anschließend gebt Ihr die gewaschenen Johannisbeeren dazu und hebt diese ebenfalls unter die Masse. Anschließend gebt Ihr die Masse auf den ausgekühlten Boden und stellt den Kuchen für mindestens 4 Stunden kalt.

Gutes Gelingen!!