

Schneller Johannisbeerkuchen

Dieser Leckerbissen ist schnell zubereitet und ohne viel Schnickschnack. Trotzdem wahnsinnig lecker. Ich habe den Boden in einer 28cm Obstbodenform gebacken. Ihr könnt ihn aber auch in einer normalen 28cm Springform backen.

Obstboden:

4 Eier
140g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100ml Öl
125g Mehl
1,5 TL Backpulver

Creme:

1 Pck. backfeste Puddingcreme
250ml Milch

Zum Belegen:

500g Johannisbeeren

1 Pck. Tortenguss fix rot

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Öl langsam unter ständigem rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und über die Masse sieben.

Vorsichtig unterheben!! Der Teig sollte nicht zu dick sein, ansonsten noch ein bisschen Öl dazugeben.

Die Backform einfetten und mit Haselnüssen austreuen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

Sobald der Boden ausgekühlt ist bereitet Ihr die Puddingcreme nach Packungsanleitung zu und streicht diese auf den Boden.

Gebt nun Eure gewaschenen Johannisbeeren darüber.

Den Tortenguss ebenfalls nach Packungsanleitung zubereiten und über den Johannisbeeren verteilen.

Nun könnt Ihr diese Leckerei genießen. Am besten mit einem schönen Kleks Schlagsahne.

Gutes Gelingen.

