

Johannisbeer-Blechkuchen

Saisonal, für ein Backblech von 20 x 30 cm

Zutaten

100 g	Butter, weich
3	Eier*
1 Prise	Salz*
200 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker*
200 g	Halbweiss*- oder Gützimehl*
½ Päckli	Backpulver*
300 g	frische Johannisbeeren, entstielt Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

Butter, Eier, Salz und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker begeben. Mehl und Backpulver dazu sieben und sorgfältig unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Johannisbeeren auf dem Bisuitteig verteilen. 30 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

Auskühlen lassen. In Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Zürcher Landfrauenvereinigung