

Johannisbeer-Mandel-Cake

Zutaten:

100g	Butter
120g	Zucker
2	Eier*
1 Päckli	Vanillezucker*
100-150g	Nature-Joghurt
	Bittermandel-Aroma, einige Tropfen
200g	Güetzimehl*
2 TL	Backpulver*
50g	gemahlene Mandeln
150g	Johannisbeeren

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Abwechslungsweise den Zucker, die Eier und den Vanillezucker dazu rühren. Nature-Joghurt und ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma beifügen. Mehl und Backpulver mischen, begeben und unterrühren. Die Mandeln und anschliessend die Johannisbeeren darunterziehen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter ausgeriebene Cakeform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° Ober- und Unterhitze (180° Umluft) backen und auskühlen lassen.

Tipp: es können auch andere Beeren verwendet werden.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: unbekannt.