

Johannisbeerkuchen mit Grieß

Schmeckt lauwarm besonders gut.

Schwierigkeit • Zeitaufwand • Kosten ••• Inhaltsstoffe •••

Zutaten für 1 Blech:

300 g rote Johannisbeeren (mit dem Obstanteil bin ich oft auch etwas großzügiger)
100 g Butter
500 g Joghurt (1,5% Fett)
4 Eier
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
200 g Dinkelmehl Type 630
200 g Grieß
1 Tütchen Backpulver



So geht's:

Johannisbeeren waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
Danach die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Joghurt, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.
Flüssige Butter kurz unterrühren.

Mehl, Grieß und Backpulver in einer weiteren Schüssel gut mischen und unter die Joghurtmasse rühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig draufstreichen und mit den Johannisbeeren belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Umluft 160°) auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

Puderzucker in ein Sieb geben und den Kuchen damit leicht bestäuben.
Nach belieben lauwarm oder abgekühlt genießen.

*„Der Kuchen lässt sich prima einfrieren,
so dass man schnell mal nach dem Training eine Portion im Backofen
erwärmen kann.“*