

# SCHNELLER JOHANNISBEERKUCHEN

Es ist mal wieder so weit - im Garten hängen Sträucher und Büsche voll mit leckeren Beeren und die wollen natürlich geerntet und verarbeitet werden. Aus einem Teil werde ich auf jeden Fall wieder rote Grütze kochen - aber auch ein Kuchen darf natürlich nicht fehlen! Wie schön, dass Ina von [Applethree](#) und Zorra vom [Kochtopf](#) gerade unter dem Motto „[A berry good time](#)“ unsere liebsten Beerenrezepte suchen. Dadurch habe ich diesen Kuchen nämlich gleich zweimal gebacken. Beim ersten Mal war er so ruck-zuck verputzt, dass ich glatt vergessen hatte Fotos zu machen... beim zweiten Anlauf war ich dann schneller. Zum Glück ist der Kuchen so extrem unkompliziert und wirklich ganz schnell gemacht. Mein schneller Johannisbeerkuchen ist nämlich im Prinzip kein geringerer als der [schnelle Heidelbeerkuchen](#) den es schon eine Weile hier auf dem Blog gibt. Die Form ist eine andere und die Beeren ausgetauscht, aber der Rest ist unverändert. Welcher ist euer Favorit?



ZUTATEN FÜR EINE 28CM SPRINGFORM MIT ROHRBODEN:

125g weiche Butter + etwas um die Form einzufetten

125g Zucker

3 Eier

200g Weizenmehl, Typ 405

1 Päckchen Backpulver

1 EL Vanilleextrakt

40ml Milch

200g Johannisbeeren

#### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Eier einrühren. Dabei zwischen den Eiern ca. 20 Sekunden Abstand lassen.

Mehl und Backpulver vermischen und untermengen. Am Ende Milch und Vanilleextrakt dazu geben.

Zu guter Letzt die Johannisbeeren unter den Teig heben.

Die Backform mit Butter einfetten und den Teig hinein füllen. Rundum glatt streichen und den Kuchen auf mittlerer Schiene für 25-30 Minuten in den Ofen schieben.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen. Einen großen Teller auf die Form legen, den Kuchen beherzt umdrehen und auf den Teller stürzen.

Nach Lust und Laune pur oder mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.



Frisch und fruchtig!





Mein schneller Johannisbeerkuchen ist mit dabei beim Event:



Schaut auch bei den anderen Teilnehmern vorbei!