





Johannisbeerkuchen

Ein fruchtiger, saurer Obstkuchen vom Blech

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
125 g Butter oder Margarine
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)

Belag:

1 kg rote Johannisbeeren
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Dann in der Fettpfanne ausrollen.



4 Belag:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Crème fraîche, Eier, Zucker, Finesse, Zimt und Puddingpulver verrühren. Johannisbeeren unterheben. Belag auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen und nochmal etwa 15 Min. gehen lassen. Dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- 5** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Kuchen in der Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren mit den gebräunten Mandeln und gehackten Pistazien und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Johannisbeeren können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden. Die Beeren dann auf einem Sieb auftauen lassen.
- Servieren Sie eine Vanille-Sahne dazu.

