



Schwarzer Johannisbeerkuchen

Zutaten für den Johannisbeerkuchen:

3 Eier
1 Prise Salz
270 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
270 g Margarine
350 ml Milch
2 EL Kakao, schwarz
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

1 – 2 Tassen (etwa 500 g) schwarze Johannisbeeren

Die Eier werden schaumig geschlagen und eine Prise Salz beigefügt. Nach und nach kommen Zucker, Vanillezucker und Margarine dazu.

Wenn die Masse schön verrührt ist, fügt man noch die Milch, das Kakaopulver, das Mehl und das Backpulver hinzu.

Die Masse wird auf ein Backblech gestrichen. Oben drauf streut man die sauberen entstielten Johannisbeeren.

Der Johannisbeerkuchen wird bei 180°C ungefähr 35 Minuten gebacken.

Ich habe den Kuchen mit einem Glas rund ausgestochen, damit er optisch etwas pfiffiger aussieht.

