

# Johannisbeerkuchen vom Blech

1 Blech

## Hefeteig:

240 g Mehl  
30 g Butter  
1 Ei  
35 g Vanillezucker  
90 ml Milch  
25 g Hefe  
Prise Salz

## Füllung:

60 g Butter  
250 g Johannisbeeren

## Streusel:

100 g Zucker  
110 g gemahlene Mandeln  
70 g Mehl  
100 g Butter geschmolzen

## Zum Bestreuen:

10 g Zucker

## So geht's

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Butter schmelzen und zugeben. Das Ei, sowie den Zucker, die Milch und die Hefe zugeben. Gut mit dem Rührhaken verkneten. Das Salz zugeben und für ca. 10 Min. mit dem Rührgerät weiterkneten.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ausrollen und für 60 Min. abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Streusel die trockenen Zutaten vermengen und die geschmolzene Butter einlaufen lassen - mit der Hand zu Streuseln zerkrümeln.

Kleine Mulden in den Teig drücken und mit Butter befüllen. Die Johannisbeeren von den Stielen perlen und darüber verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig darübergeben.

Backzeit: 200 °C Heißluft ca. 15 Minuten (210°C Ober- und Unterhitze)

Aus dem Backofen nehmen uns noch warm mit Zucker bestreuen.

