

# Johannisbeerkuchen

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri  
Backpulver von Dr. Oetker  
Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland  
Butter durch Becel ersetzen  
Milch durch laktosefreie Milch ersetzen

## Zutaten: (Kuchenform Ø 24cm)

### Geriebener Teig:

225 g Mehl glutenfrei  
75 g Butter weich

Mehl und Butter von Hand leicht reiben, bis alles gleichmässig flockig aussieht

100 g Zucker  
etwas Zitronenschale abgerieben  
1 Teel. Backpulver glutenfrei  
1 kleines Ei  
3 Essl. (ca.) Milch

alles dazugeben, mit der Kelle gut mischen  
Teig von Hand kneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Kurz ruhen lassen.

Boden der Kuchenform mit Backtrennpapier belegen, Rand der Form mit Butter ausstreichen.

Boden mit ca. 2/3 des Teiges gleichmässig belegen, Rand ca. 1-2cm hoch mit dem restlichen Teig herstellen.

### Füllung:

250 g Zucker  
3 Eigelb

Zucker mit dem Eigelb „schaumig“ rühren.

400-500 g Johannisbeeren  
120 g Mandeln  
3 Eiweiss geschlagen

beigeben und sorgfältig mischen

Füllung in die „Teigmulde“ geben

### Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Ca. 55 – 60 Min. in der Ofenmitte backen  
Kuchenoberfläche darf leicht dunkel sein, sonst fällt der Kuchen beim Abkühlen zusammen.

En Guete