

Zitronen-Streusel- Blechkuchen mit Johannisbeeren



Einkaufsliste für ein Blech 30x20cm:

6Eier
320g heller Rohrzucker
225g Butter
225ml Buttermilch
Saft von 2 Zitronen
Abrieb von zwei Zitronen
360g Mehl
2TL Backpulver
Mark einer Vanilleschote
Prise Salz
300g Johannisbeeren

Für die Streusel:
75g gehackte Mandeln
140g Mehl
70g Zucker
Messerspitze Vanillemark
90g Butter

So wird's gemacht:

Zunächst für die Streusel alle Zutaten krümelig vermengen und kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Johannisbeeren vorbereiten und waschen. Eier und Zucker sehr schaumig schlagen, weiche Butter, Zitronenabrieb, Saft und Buttermilch vermengen und unter die Ei-Mischung geben, weiter rühren. Alle trockenen Zutaten gut vermengen, in den Teig geben und vorsichtig unterheben. Teig gleichmäßig auf ein Blech geben, Johannisbeeren auf dem Teig verteilen und zum Schluss die Streusel krümelig über den Teig streuen. Für ca. 20-30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und servieren.