

# Johannisbeer-Schlupfkuchen

## Zubereitung

### Zutaten für 10 Portionen

600 g Vollkornmehl

300g TK Johannisbeeren rot

300g TK Johannisbeeren schwarz

540g TK Vollei

375g Butter

375g Zucker

100 ml Milch

circa 150 g Mandelblättchen

10 g Backpulver

Puderzucker

## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach das aufgetaute TK Vollei mit der Milch unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Konvektomat auf 180°C vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen, die Johannisbeeren großzügig auf dem Teig verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen und etwa 20-25 Min im Konvektomaten bei 180°C backen. Den Kuchen erkalten lassen, mit Puderzucker bestäuben und beispielsweise mit Vanilleeis servieren. Sie können den Kuchen optional auch mit Sauerkirschen zubereiten.

## Wareneinsatz:

0,68€ pro Portion