



Johannisbeere- Würfel

Die Johannisbeeren sehen so unscheinbar aus. Aber damit lassen sich viele leckere Desserts zubereiten. Unter anderem mische ich die Johannisbeeren oder Trübeli, wie wir sie in der Schweiz nennen, gerne zur Beeren-Marmelade hinzu.

ergibt ca. 16 Stück

Zutaten

200 g Johannisbeeren
 125 g Butter
 3 Eier
 250 g Zucker
 250 g Joghurt nature (Vollmilchjoghurt)
 Schale von 1 Zitrone
 300 g Mehl
 1 gehäufte Teelöffel Backpulver



Zum Fertigstellen

1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

Die Johannisbeeren von den Stielen abstreifen. In ein Sieb geben und kalt abspülen. Gut abtropfen lassen. Evt. auf ein sauberes Küchentuch geben, damit sie gut abtropfen können.

Weiche Butter in die Rührschüssel einer Teigmaschine geben und solange rühren, bis die Butter Spitzen bildet. Eier und Zucker zur Butter geben und das Ganze zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Joghurt und Zitronenschale dazugeben und weiter rühren. Es kann sein, dass es nach der Beigabe des Joghurts etwas ausflockt. Beruhigt weiter verarbeiten. Dies hat auf das Resultat überhaupt keinen Einfluss.

Mehl und Backpulver dazu sieben und mit einem Teigschaber unter die Masse heben. Die Johannisbeeren beifügen und vorsichtig mit dem Teigschaber unter heben.



Eine quadratische Springform von 24 cm Kantenlänge oder eine Springform von 26 cm mit Backpapier auslegen, oder mit Backtrennspray einsprühen.



Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Damit die Würfel auch schön aufgehen, sollte bei der Wahl des Joghurts darauf geachtet werden, dass man ein Vollmilchjoghurt verwendet. Light- und Magermilchprodukte eignen sich sehr schlecht. Es kann dazu führen, dass der Kuchen nicht aufgeht und die Würfel speckig aussehen.

Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch