

Empfehlung aus unserer Küche



Johannisbeerkuchen

Der Chefkoch empfiehlt

● Roger Raschle

Johannisbeerkuchen

(Cakeform von 28 cm Länge)

Zutaten:

200 gr Butter
180 gr Zucker
etwas Vanillezucker
3 Eier
2 El Kirsch
250 gr Mehl
5 gr Backpulver
75 gr Haselnüsse, gemahlen
250 gr Johannisbeeren
etwas Zucker und Butter für die Cakeform
Staubzucker

Zubereitung:

- Butter schaumig schlagen
- Zucker, Vanillezucker zufügen, weiter rühren
- Eier und Kirsch begeben
- Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Johannisbeeren zufügen und vorsichtig unterheben
- In gebutterte und gezuckerte Cakeform füllen
- In der untersten Rille bei 180 Grad, 50 bis 60 Minuten backen

Wenn der Kuchen erkaltet ist mit Staubzucker bestreuen, garnieren

Info zu dem Rezept:

Diesen Kuchen gab es oft an den Sommertagen (während der Johannisbeer-Saison) in meiner Kindheit.

Jedesmal wenn ich ein Stück oder auch mehr... dieses Kuchens bei meiner Mutter geniessen darf, erinnert es mich sehr an meine Vergangenheit. Ich selbst habe die etwas saure rote Johannisbeere gerne. Sie ist vielseitig in der warmen Küche und vor allem im süssen Bereich einsetzbar.

Da die Beeren eher sauer sind, werden sie hauptsächlich im Süss-Speisenbereich, frisch im Müesli, als Gelee oder Sirup verwendet.

Nebst der roten Johannisbeere gibt es auch die Schwarze (Cassis), die einen hohen Vitamin C-Gehalt aufweist (Cassis-Saft hilft bei Erkältungen und geschwächter Gesundheit) und die Weisse Johannisbeere.

In der Schweiz sind die Johannisbeeren auch noch als Meertrübeli, Trübeli oder Ribiseli bekannt.

Die Ernte-Zeit ist zirka zwischen Juni und August.

Wünsche Ihnen viel Spass mit diesem Rezept und beim Ausprobieren und Nachbacken...

en Guete!