

Johannisbeerkuchen mit Streuseln

Teig:

250 g Weizenvollkornmehl
1 Ei
100 g Honig
2 MS Backpulver
1 MS Vanille
Schale von 1/2 Zitrone, ungespritzt
1 Prise Vollmeersalz
80 g Butter

650 g Johannisbeeren, frisch oder tiefgekühlt

Streusel:

240 g Weizenvollkornmehl
100 g Butter
120 g Honig
1 TL Zimt
2 MS Vanille

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben, in einer Vertiefung Ei, Honig, Backpulver und Gewürze verrühren, die kalte Butter darüberschneiden und alles rasch zusammenkneten.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform damit auslegen, Rand 2 cm hochziehen und abrödeln. Bei 200° C 10 Minuten vorbacken.

Für die Streuselbereitung das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl sieben (die Kleie wird auf den vorgebackenen Teig gestreut), mit zerlassener, abgekühlter Butter, Honig und Gewürzen verrühren und etwas ruhen lassen.

Auf den vorgebackenen Teig die Kleie streuen, die Johannisbeeren darauf verteilen und die Streusel darüberkrümeln.

Bei 200° C auf der 2. Schiene von unten noch ca. 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit honiggesüßter Sahne reichen.