

Kokos-Johannisbeerkuchen

Für den Teig

375 g Weizenmehl,
150 g Zucker,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
2 Eier,
200 g Butter

und

zu einem Mürbeteig verarbeiten. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und bei 175°C ca. 20-25 Minuten goldgelb vorbacken.

Für den Belag

1 kg Johannisbeeren
40-50 g Stärkemehl
2 EL Zucker

Johannisbeeren auftauen lassen und den Saft abfangen.

mit etwa Saft und

anrühren und restlichen Saft damit andicken. Johannisbeeren dazugeben und über den vorgebackenen Teig geben.

Für die Streusel

75 g Weizenmehl,
200 g Zucker,
100 g Butter
100 g Kokosflocken

und

zu Streusel verarbeiten. Über die Johannisbeeren geben. Bei 175°C noch einmal ca. 15 Minuten abbacken.