

FÜR 1
BLECH



KOKOS-JOHANNISBEER-KUCHEN

Für den Teig:

375 g Weizenmehl
150 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
2 Eier
200 g Butter

und

zu einem Mübeteig verarbeiten.

Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und bei 175°C ca. 25 Minuten goldgelb vorbacken.

Für den Belag:

1 kg TK-Johannisbeeren
40 bis 50 g Stärkemehl
2 EL Zucker

auftauen und den Saft auffangen.

mit etwas 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.

Im Backofen bei 175°C noch einmal ca. 15 Minuten backen.

Nährwerte pro 100 g Kuchen:

Energie	279 kcal
Kohlenhydrate	33,0 g
Fett	13,9 g
Eiweiß	3,4 g

