

Johannisbeerwürfel

Zutaten

Für 1 Blech von 35 x 28 cm oder 2/3 eines ofengrossen Bleches (mit Hilfe einer aufs Blech gestellte Cakeform abtrennen)

Für ca. 25 Würfel

Backpapier für das Blech

Teig:

250 g Butter, weich

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 dl Milch

350 g Mehl

3/4 TL Backpulver

Belag:

300 g Zucker

5 EL Maisstärke

1/2 TL Backpulver

4-5 Eier

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

800 g Johannisbeeren

Garnitur:

Puderzucker

einige Johannisbeerrispen



Zubereitung

1. Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker und Salz dazurühren. Milch darunter rühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunter mischen.
2. Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten vorbacken.
3. Für den Belag alle Zutaten bis und mit Zitronensaft verrühren. Johannisbeeren darunter ziehen. Auf dem Gebäckboden verteilen.
4. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten fertig backen, auskühlen lassen.
5. Das Gebäck in Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Johannisbeerrispen garnieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 222 kcal, 3g Eiweiss, 10g Fett, 30g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2