

Johannisbeerkuchen mit Haselnüssen

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 130 min | einfach

Zutaten

für 20 Stück

- 1/2 Würfel Hefe
- 135 g Zucker
- 200 ml Milch 1,5% Fett
- 50 g Margarine
- 375 g Weizen Mehl Type 550
- 1 Prise Jodsalz
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 750 g rote Johannisbeeren
- 2 Eier
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1/2 gestr. TL Backpulver

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	681 kJ
Energie (Kilokalorien):	163 kcal
Fett:	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	9,7 g
Ballaststoffe:	2,4 g
Eiweiß:	4,3 g
Salz:	0,09 g

Zubereitung

1. Für den Hefeteig zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Margarine zerlassen. Mit Mehl, 30 g Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Hefemilch zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

2. Teig mit den Händen durchkneten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ca. 10 Minuten gehen lassen. Restlichen Teig zu zwei dünnen Strängen rollen. Zusammendrehen und als Rand auf den Teigboden setzen. 20 g gemahlene Haselnüsse auf dem Boden verteilen.

3. Für den Belag Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen. Eier trennen. Eigelb mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Backpulver gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den restlichen Haselnüssen und Johannisbeeren daruntermischen.

4. Belag auf den Kuchenboden geben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 °C (Umluft: 150 - 175 °C) 35 - 40 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Statt Johannisbeeren eignen sich auch Rhabarber, Stachelbeeren oder Kirschen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 40 min Gehzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen