

### **Johannisbeer-Cake**

200 gr. Butter	weichrühren
180 gr. Zucker	beifügen und rühren bis die Masse hell und schaumig ist
1 P.Vanillezucker	
3 Eier	
2 Tropfen Bittermandelaroma	
1-2 Elf. Kirsch oder Rum	
250 gr. Mehl	dazusieben
1 Tlf. Backpulver	
75 gr. Haselnüsse, gemahlen	
250 gr. Johnannisbeeren	unter die Masse ziehen

In Cakeform bei 180°C. ca. 60 Min.backen

Es können auch andere Früchte, z.B. kleingeschnittene Aprikosen oder Zwetschgen verwendet werden.

**Ein Cake mit leicht säuerlicher Note, probieren sie's aus.**

### **Johannisbeer-Cake**

200 gr. Butter	weichrühren
180 gr. Zucker	beifügen und rühren bis die Masse hell und schaumig ist
1 P.Vanillezucker	
3 Eier	
2 Tropfen Bittermandelaroma	
1-2 Elf. Kirsch oder Rum	
250 gr. Mehl	dazusieben
1 Tlf. Backpulver	
75 gr. Haselnüsse, gemahlen	
250 gr. Johnannisbeeren	unter die Masse ziehen

In Cakeform bei 180°C. ca. 60 Min.backen

Es können auch andere Früchte, z.B. kleingeschnittene Aprikosen oder Zwetschgen verwendet werden.

**Ein Cake mit leicht säuerlicher Note, probieren sie's aus.**