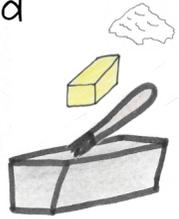
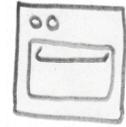


Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und mit Mehl bestreuen.

175 Grad



2. Butter in einem Topf schmelzen.



3. Mehl, Zucker und Backpulver abmessen und in einer Schüssel mit einem Löffel vermischen.



4. Johannisbeeren in die zweite Schüssel geben. Einen Löffel der Mehl-Zucker-Mischung dazugeben und vermischen.



5. Ei, Milch, Vanillezucker zur Butter geben und mit dem Schneebesen verrühren.



6. Mehl-Zucker-Mischung in den Topf dazugeben und gut verrühren.



7. Vorsichtig Johannisbeeren unterheben.



8. Teig in die Form geben, mit 1 EL Zucker bestreuen und 30-35 Minuten backen.

