

Zubereitung

1. Leinsamen und Wasser in eine Tasse geben.



2. Johannisbeeren mit der Gabel von den Rispen abstreifen.



180 Grad

3. Springform fetten und Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



4. 200 g Mehl, 80 g Zucker, 100 g Butter und Backpulver abwägen und in die Schüssel geben.



5. Leinsamen dazugeben und die Zutaten mit der Hand zu einem Teig kneten.



6. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Mit der Hand leicht andrücken.



7. Teig mit Marmelade bestreichen.



8. Johannisbeeren auf dem Kuchen verteilen.



9. 120 g Butter, 120 g Zucker und 200 g Mehl mit der Hand zu Streusel verkneten.



10. Streusel auf dem Kuchen verteilen.



11. Kuchen im Backofen 25 bis 30 Minuten backen.

