

# Johannisbeerkuchen mit Streusel (eifrei) ergibt 1 Springform (26 cm)

Zubereitungszeit 15 Minuten

Backzeit 25 bis 30 Minuten



## Zutaten



2 EL Geschrotete Leinsamen



6 EL Wasser



250 g Johannisbeeren



400 g Dinkelmehl



220 g Butter (+ für Form)



200 g Zucker



2 TL Backpulver



4 EL Johannisbeermarmelade

## Backgeräte



Tasse



Löffel und  
Gabel



2 Schüsseln



Pinself



Springform  
(26 cm)



Waage



Topfhandschuhe