

# JOHANNISBEEREN Cake



<b>200 g</b>	<b>weiche Butter</b>
<b>180 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Päckli</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>1 EL</b>	<b>Kirsch</b>
<b>250 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1 TL</b>	<b>Backpulver</b>
<b>75 g</b>	<b>gemahlene Haselnüsse</b>
<b>250 g</b>	<b>Johannisbeeren</b>

---

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen, Cakeform vorbereiten.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Kirsch mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse schaumig wird.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse unter die Masse ziehen.

Johannisbeeren dazugeben und mischen.

Masse in die vorbereitete Cakeform geben.

Backen ca. 60 Minuten.

Es können auch Muffins gebacken werden, dann nur ca. 20 bis 30 Minuten backen.