



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Johannisbeerbisquit

Zutaten für 4 Personen:	
200 g frische Johannisbeeren	1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
3 Eier	4 EL Mehl
5 EL Puderzucker	3 EL Mandel Blättchen
1 Päckchen Bourbonvanille	

Zubereitung:

Putzen Sie Johannisbeeren, die werden einfach von den Rispen abgestreift.

Geben Sie 3 Eier, 4 Esslöffel Puderzucker, ein Päckchen Vanillezucker und etwas geriebene Zitronenschale in eine Schüssel und rühren mit dem Handrührer

5 Minuten, bis der richtig schön cremig ist.

Sieben Sie 4 Esslöffel Mehl auf die Ei Masse.

Das Mehl wird jetzt vorsichtig untergehoben.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten,

den Teig reinschütten und die Johannisbeeren drüber streuen.

Ich bestreue den Biskuit gerne mit Mandelblättchen, es gehen aber auch Pistazien oder Walnüsse.

Die Auflaufform backen Sie bei 200 ° so ca. 20 Minuten im Ofen Goldbraun, mit Puderzucker bestäuben und

direkt servieren,

ich mag den ja lauwarm, natürlich kann der auch kalt gegessen werden. Aber soweit kommt es nicht...

© Uwe Zimmer