

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

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