

# Claudias Linzercake

Für eine Cakeform von 30 cm

**Aufwand:** 20 Minuten

**Backen:** 55 Minuten (mit tiefgekühlten Beeren ca. 10 Minuten länger)

Mis  
Rezept



## ZUTATEN

- 150 g weiche Butter
- 150 g Rohzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 250 g Johannisbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Cakeform mit Backpapier auslegen.

Die Butter, den Zucker, das Ei und das Salz rühren, bis die Masse hell ist.

# Mis Rezept

Die restlichen Zutaten – bis auf die Johannisbeeren! – begeben und alles verrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form geben und mit nassen Händen etwas andrücken.

Die Johannisbeeren waschen, vorsichtig trocknen, entstielen und auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig mit den Händen in Flocken zupfen und auf den Johannisbeeren verteilen.

Den Kuchen in die Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 55 Minuten backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

## **HALTBARKEIT**

In Folie verpackt ca. 4 Tage

## **TIPP**

Die Johannisbeeren lassen sich durch Himbeeren oder Brombeeren ersetzen.