

Johannisbeerwähe

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Für 2 Backbleche «légère»

1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25×42 cm)

4 Zwieback, zerbröckelt

400 g Crème fraîche

2 EL Pfefferminze,
fein geschnitten

4 EL Zucker

2 TL Maizena

2 Eier

**750 g rote, schwarze
und weisse
Johannisbeeren**

Puderzucker

zum Bestäuben

1. Teig entrollen, quer halbieren, in die Bleche legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen, Zwieback darauf verteilen.
2. Crème fraîche und alle Zutaten bis und mit Eiern gut verrühren, auf die Teigböden giessen. Johannisbeeren darauf verteilen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Blechen nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Stück (¼): 421 kcal, F 29g, Kh 30g, E 6g

