Johannisbeerkuchen nach Linzer Art

16 Stücke

Füllung
700 g rote Johannisbeeren
200 g Schwarze-Johannis-beer-Konfitüre
2 EL Speisestärke
1 EL Orangesaft

Teig
200 g weiche Butter
150 g Puderzucker
Salz
1/4 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
2 Eier
300 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse

14 runde Backoblaten (ca. 7 cm Ø)

Für die Füllung die Johannisbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen, Beeren von den Rispen streifen. Konfitüre, Stärke und Orangensaft gut verrühren, Beeren vorsichtig untermischen.

Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Zimt, Nelke cremig rühren. Eier dazu geben und verrühren, Mehl und Nüsse unterheben.

Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform streichen, dabei den Teig am Rand nach oben streichen. Teig mit den Backoblaten belegen. Johannisbeer-Masse gleichmäßig darauf verstreichen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf die Johannisbeer-Masse ein Gitter mit Abständen von ca. 2 cm und drum herum einen Rand spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 35 - 40 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Lecker ist dazu eine Kugel Vanilleeis!

Fotos: unverdorben, Jeanette Dietl, Sandra Zuerlein © www.fotolia.com