

Johannisbeerkuchen mit Marshmallow-Topping



Lockerer Rührkuchen mit saftigen, süß-säuerlichen Johannisbeeren und einer Marshmallow-Haube. Lecker!

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

400-450 g Johannisbeeren (oder andere Beeren nach Wahl)
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier
325 g Mehl
1 P. Backpulver
150 g griechischer Joghurt, natur

Als Topping

100 g Marshmallows

ZUBEREITUNG

1. Eine 26-er Springform einfetten.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Johannisbeeren nach dem Waschen von den Rispen lösen.
4. Butter, Zucker und Vanille in einer Schüssel cremig rühren.
5. Die Eier nacheinander unterrühren.
6. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt nach und nach unterrühren.
7. Die Hälfte der Johannisbeeren unter den Teig heben und diesen danach in die Form füllen. Gleichmäßig verteilen, glattstreichen und in der Ofenmitte für ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, um zu sehen ob der Kuchen fertig ist. Evtl. mit Alufolie oben abdecken, damit der Kuchen oben nicht zu dunkel wird,
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 200 °C hochstellen (wer hat mit Grillfunktion).
9. Den Kuchen in der Form ca. 15 Minuten leicht abkühlen lassen. Danach mit der anderen Hälfte der Johannisbeeren belegen und die Marshmallows darauf verteilen. Dabei am Rand etwas Platz lassen, sonst kleben die Marshmallows an der Form fest. TIPP: Große Marshmallows mit einem Messer vierteln.
10. Den Kuchen für ca. 3 Minuten in den Backofen stellen, bis die Marshmallows eine goldbraune Farbe angenommen haben. Danach den Kuchen ohne Form zum Abkühlen auf ein Gitter geben.