

Saftiger Cassis- Kuchen (Schwarze Johannisbeeren)



Menge	Zutaten	Zubereitung
450 g	schwarze Johannisbeeren	Mischen und 20 Minuten durchziehen lassen.
30 g	brauner Zucker	
1 TL	Zimt	Backofen auf 175 ° Ober/ Unterhitze vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen, Rand fetten und mehlen.
40 ml	Rum	
100 g	Haselnüsse gemahlen	
250 g	weiche Butter	Butter und Zucker schaumig rühren.
245 g	brauner Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
3	Eier	Eier einzeln unterrühren.
250 g	Mehl	Mischen und unterrühren. Beerenmasse vorsichtig unterheben, Teig in die Springform füllen und ca. 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.
½ Pckg.	Backpulver	