

Johannisbeerkuchen Elisabeth

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Mehl	
25 g	Haselnüsse	
25 g	Bitterschokol.	
100 g	Zucker	
1 Msp.	Zimt	Mürbteig bereiten
200 g	Butter	
2	Eigelb	1 Std. ruhen lassen
750 g	R. Johannisb.	tiefgekühlt
250 g	Zucker	
6	Eischnee	Sehr steif schlagen , alles vorsichtig vermegen u. auf den Kuchenteig geben
	Backzeit:	60-70 min. bei 180°C unterste Schiene