

---

## JOHANNISBEERKUCHEN

---

*210g Mehl  
140g Margarine  
3 Eigelb  
5 EL Milch*

zu einem Teig kneten.  
Den Teig auf einem Blech ausrollen und bei  
200°C hellgelb backen.

*3 Eiweiß*

steifschlagen.

*300g Zucker  
400 - 500g Johannisbeeren*

verrühren, den Eischnee dazugeben.

Die Johannisbeermasse auf den Teig  
streichen und bei 150°C goldgelb backen.

