Johannisbeerkuchen mit Streuseln

Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl

100 g Honig

2 MS Backpulver

1 MS Vanille

Schale von ½ ungespritzten Zitrone

1 Prise Vollmeersalz

80 g Butter

Kleie oder Haferflocken

Streusel:

240 g Weißmehl

100 g Butter

120 g Honig

1 TL Zimt

2 MS Vanille

750 g Johannisbeeren, frisch oder tiefgekühlt

Zubereitung

Das gemahlene Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben, in einer Vertiefung Ei, Honig, Backpulver und Gewürze verrühren, die kalte Butter darüber schneiden und alles rasch zusammenkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform damit auslegen, Rand 2 cm hochziehen und abrädeln. Bei 180 Grad zehn Minuten vorbacken.

Für die Streuselzubereitung das Mehl sieben, mit zerlassener, abgekühlter Butter, Honig und Gewürzen verrühren und etwas ruhen lassen. Auf den vorgebackenen Teig die Kleie oder Haferflocken streuen, die Johannisbeeren darauf verteilen und die Streusel darüber krümeln. Bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten noch weitere 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit süßer Schlagsahne servieren.