

Einkorn-Johannisbeertaler

Zutaten

Boden

300g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
150g	Magerquark
60g	Öl
1	Ei
100g	Zucker
12g	Weinsteinbackpulver

Belag

200g	rote Johannisbeeren
-------------	---------------------

Streusel

150g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
75g	Butter
75g	Zucker



Zubereitung

- Alle Zutaten für den Boden **5-10 Minuten** mit dem Knethaken verkneten
- Alle Zutaten für die Streusel krümelig verkneten und in den Kühlschrank stellen
- Den Teig für den Boden auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in **12** gleiche Stücke teilen
- jedes Teigstück zuerst zu einer Kugel rollen und anschließend mit der Hand fläche flach drücken und in Form ziehen
- die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den Johannisbeeren belegen
- Streusel darüber krümeln und bei **170°C ca. 25 Minuten** goldbraun ausbacken
- Ggf. noch mit Zuckerglasur überspinnen