

## Fruchtiges Einkorn

### Zutaten

6	Eier
200g	Zucker
1 prise	Salz
1	Vanilleschote (Mark)
1	Zitrone, Bio (Saft und Schale)
200g	Naturjoghurt
150g	Speiseöl
330g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
2 TL	Weinsteinbackpulver
500g	Johannisbeeren
100g	Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
1-2 EL	Zucker
Etwas	Puderzucker



### Zubereitung

- Backofen auf 180°C O/U vorheizen
- Eier, Zucker, Salz und Vanillemark schaumig aufschlagen
- Joghurt, Öl, Zitronensaft und -Schalenabrieb mischen und unterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen und unterheben
- Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 38 x 45cm) streichen
- Johannisbeeren (frisch oder TK-Ware gefroren) darüber streuen
- gemahlene Mandeln mit 1-2 EL Zucker mischen und darüber verteilen
- Bei 180°C O/U für **35 Minuten** backen
- auf dem Blech auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren