

# Johannisbeer-Marzipan-Kuchen

800 g rote Johannisbeeren  
150 g Mandelmakronen (ersatzweise Haselnußmakronen)  
200 g Marzipanrohmasse  
300 g Margarine  
200 g Zucker  
1 TL Backaroma Bittermandel  
6 Eier  
250 g Mehl  
200 g gemahlene Mandeln  
1 P. Backpulver  
2 EL Puderzucker

Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen. Die Makronen grob zerstoßen. Die Marzipanrohmasse zerbröckeln, mit dem Fett, 175 g Zucker und dem Backaroma mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Die Eier eins nach dem anderen unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver untermischen. Zuletzt 100 g von den zerbröckelten Makronen und 2/3 der Johannisbeeren unter den Marzipanteig heben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und mit den restlichen Makronen und Johannisbeeren bestreuen.

Bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben.