

Gebackene Johannisbeeren mit Kokos

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für eine 24er Tarte- oder Pizzaform

Butter für die Form
4 Eier
80g Zucker
330 ml cremige Kokosmilch
1 Vanilleschote
2 Spritzer Zitronensaft
4 EL (Kokos-) Mehl
2 Pfirsiche oder Nektarinen mit Schale oder aus der Dose, feine Spalten
250g Johannisbeeren (oder gemischte Beeren)

Zubereitung

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Form gründlich ausfetten.

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen, Kokoscreme, Vanille, Zitronensaft und Mehl dazugeben und glattrühren.

180 ml der Kokoseiercreme in die Form geben und zehn Minuten backen, bis die Oberfläche der Creme fest ist.

Dann die restliche Mischung und das Obst in der Form verteilen und weitere 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist.

Corinnes Tipp: Zu der lauwarmen Johannisbeer-Tarte passt Vanilleeis oder ein Johannisbeer-Sorbet.