

## Johannisbeer-Cake



### Zutaten

200 g	Butter
180 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
1 1/2 EL	Kirsch oder Rum
2 Tropfen	Bittermandelaroma
250 g	Mehl
75 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
250 g	Johannisbeeren


### Vorbereiten

1. Butter in einer Schüssel weich rühren
2. Zucker, Vanillezucker und Salz darunter rühren
3. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, bis die Masse ganz hell ist
4. Kirsch oder Rum und Bittermandelaroma begeben
5. Mehl, Haselnüsse und Backpulver unter die Masse mischen
6. Johannisbeeren begeben und unter die Masse mischen
7. Masse in die leicht eingefettete Cakeform füllen

### Zubereitung auf dem Grill

Cakeform in der Mitte des Grillrostes platzieren, Deckel schliessen und bei 180° ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und Kuchen auf Gitter fertig auskühlen lassen.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost und Cakeform (kann auch aus Silikon sein)
Vorheizen	bei geschlossenem Deckel auf 180°