

SCHNELLER HEIDELBEERKUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 3.8 bei 102 Bewertungen



Bei unserer gestrigen Wanderung haben wir jede Menge Schwarzebeeren gesehen und konnten daran auch nicht vorbeigehen – so wurde eine Trinkflasche voller Beeren gepflückt, die ich dann sofort zu einem schnellen und einfachen Kuchen weiterverarbeiten musste ?

Die **Heidelbeeren**, bei uns hier im Salzburger Lungau einfach nur **Schwarzbeere** genannt, ist eine meiner Lieblingsbeeren. Sie hat neben ihrem herrlichen Geschmack auch noch Heilpflanze mit anitoxidative und entzündungshemmende Eigenschaften.

Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Dotter und Zucker sehr schaumig rühren. Jetzt das Öl langsam einfließen lassen. Danach Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse auf ein Backblech streichen und abschließend die Schwarzebeeren darauf verteilen. Nun bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BLECH

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
125 ml	Öl
300 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
300 g	frische Schwarzebeeren