SCHNELLER HEIDELBEERKUCHEN

4.3 bei 176 Bewertungen

40 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Bei unserer gestrigen Wanderung haben wir jede Menge Schwarzbeeren 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 antioxidative 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 Schwarzbeeren 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
16 g	Backpulver
125 ml	Milch
1 Prise	Salz
300 g	frische Schwarzbeeren