

SCHNELLER HEIDELBEERKUCHEN

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.3 bei 195 Bewertungen



Bei unserer gestrigen Wanderung haben wir jede Menge Schwarzeeren 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 Schwarzeere 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 Schwarzeeren 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 Schwarzeeren |