5 MINUTEN SCHWARZBEERKUCHEN



★★★★ 4.8 bei 108 Bewertungen











Zubereitung

Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

Die Masse auf ein Backblech streichen, den Teig mit den Semmelbröseln bestreuen und die Beeren darauf verteilen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



Die Semmelbrösel verhindern, dass die Beeren in den Teig einsinken.



Zutaten FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

200 g	Zucker
5	Eier
125 g	Rapsöl
200 g	Milch
10 g	Backpulver
400 g	Weizenmehl 700
	gefrorene oder frische
300 g	Schwarzbeeren
	(Heidelbeeren)
$1\mathrm{EL}$	Semmelbrösel