5 MINUTEN SCHWARZBEERKUCHEN

4.8 bei 117 Bewertungen

30 min | Rührteig | Heißluft | 179 Grad | 20 min



Zubereitung

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

2. 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.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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
300 g	gefrorene oder frische Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
1 EL	Semmelbrösel