

5 MINUTEN SCHWARZBEERKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 95 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<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.



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 EL Semmelbrösel