

# 5 MINUTEN SCHWARZBEERKUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 5 bei 27 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 2 Das Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 3 Die Masse auf ein Backblech streichen, den Teig mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen und abschließend die Schwarbeeren darauf verteilen. Anschließend bei 180 Grad 20 Minuten backen.



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



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

- 200 g Zucker
- 5 Stk. Eier
- 125 g Rapsöl
- 200 g Milch
- 10 g Backpulver
- 400 g Weizenmehl 700
- gefrorene  
Schwarbeeren  
(natürlich sind auch  
frische möglich)
- 300 g
- 1 EL Semmelbrösel