

SCHWARZBEERKUCHEN

★★★★★ 5 bei 25 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/>), Backpulver und Joghurt dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.
- 2** Die Masse in die eingefettete und mit Brösel bestreute Obstkuchenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/>) (alternativ Tortenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/>) oder Backblech) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 3** Den fertigen Boden kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.
- 4** Die Marmelade dick auf dem Boden verteilen. Danach mit den Schwarzebeeren (Heidelbeeren) belegen.

Zutaten

**FÜR EINE OBSTKUCHENFORM
Ø30 CM**

TEIG

- 5 große Eier
- 180 g Zucker
- 30 g Öl
- 180 g Weizenmehl 700
- 40 g Naturjoghurt
- 8 g Backpulver

BELAG

- 150 g Himbeermarmelade
- 300 g Schwarzebeeren (Heidelbeeren)