

BLAUBEERKUCHEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

- 200 g Blaubeeren
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Gib die Butter hinzu. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Rühre die Mehlmischung unter die Eimasse.
2. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Springform und gib den Teig hinein. Spüle die Heidelbeeren ab. Verteile sie gleichmäßig auf dem Teig.
3. Backe den Blaubeerkuchen für 30 Minuten im Backofen. Wenn du magst, kannst du ihn nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion: 191 kcal | KH 21 g | E 3 g | F 10 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

