



Schneller Stachelbeerkuchen

Backen, Obst, Sommerküche

Im Juni und Juli sind die Stachelbeeren reif. Wenn sich spontan Gäste ankündigen lässt sich auf die Schnelle und ganz leicht ein Blechkuchen damit backen.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Stachelbeeren waschen und von Stielen und Fruchtansätzen befreien.

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben.

Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Milch hinzugeben und alles nochmal gut durchmischen.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die Stachelbeeren darauf verteilen.

Der Kuchen muss im Ofen etwa 35 Minuten backen, nach 15 Minuten Backzeit die Mandelblättchen darauf verteilen.

Gesamtzeit ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach



Zutaten für 12 Personen Portionen:

700 Gramm Stachelbeeren

400 Gramm Mehl

3 Teelöffel Backpulver

250 Gramm Butter

250 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

100 Milliliter Milch

100 Gramm Mandelblättchen

Autor: Yvonne Charl