

Beerenkuchen

Zutaten:

350 g Mehl
250 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
2 TL Zitronensaft
350 g Butter
200 g Creme fraîche
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
100 g gemahlene Nüsse
80 g gemahlene Mandeln
1 kg Beerenmischung (Waldfrüchte, TK)

Zubereitung:

- Die Beeren leicht antauen lassen.
- Butter, Eier, Zitronensaft und Zucker schaumig rühren.
- Den Vanillezucker und Creme fraîche hinzufügen.
- Mandeln, Nüsse, Mehl, Backpulver vermischen.
- Mischung nach und nach unterrühren.
- Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier ausgelegen.
- Den Teig glatt aufstreichen
- Die angetauten Beeren auf den Teig streuen.
- Bei 200° C ca. 30 - 35 Minuten goldgelb backen.
- Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.