

Einfacher Beerenkuchen

- Saftig & köstlich. •



Zutaten

200g weiche Butter
140g Zucker
1 EL Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste
5 Eier
2 TL Backpulver
250g helles Mehl, z.B. 630er Dinkel
150g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl
150ml Milch
1 Prise Salz
mindestens 300g Beeren nach Geschmack

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Butter mit Zucker, Vanillezucker/Vanillepaste und Salz cremig
rühren. Eier einzeln unterrühren.
Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen, im Wechsel mit der
Milch unterrühren.
Die Kuchenform (z.B. runde Stoneware, runde Ofenhexe oder große
Ofenhexe) leicht fetten. Die
Hälfte des Teiges einfüllen, darauf die 1. Hälfte der Beeren, dann den
restlichen Teig
daraufgeben oder darauf die restlichen Beeren verteilen.
Backzeit: 50-60 Minuten bei 190 Grad Ober/Unterhitze.
Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.
Tipps:
Es können sowohl frische als auch TK Beeren verwendet werden.
