Blaubeer-Kaffee-Kuchen

Hier wieder ein Beweis, dass mit einfachen Rezepten die besten Sachen gelingen: Köstlicher Blaubeer-Kaffee-Kuchen für vollkommene Sommernachmittage!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

2 Tassen	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
0.25 Tassen	Pflanzenöl
0.75 Tassen	Zucker
1 Stk.	Ei
0.5 Tassen	Milch
1 Tasse	Heidelbeeren
0.30 Tassen	Mehl
0.5 Tassen	Zucker
0.5 TL	Zimt
0.25 Tassen	Butter
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Blaubeer-Kaffee-Kuchen** zu Beginn den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Blaubeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

2. Mehl mit Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit einem Schneebesen durchmischen. In eine weitere Schüssel das Öl füllen, Zucker zufügen und Ei einschlagen. Schaumig schlagen, dann abwechselnd die Milch und die Mehlmischung unterrühren. Die

Blaubeeren mit einem Teigspatel unterheben. Den Teig in die Form füllen.

3. Für die Streusel in einer Schüssel Mehl, Zimt und Zucker vermischen. Die weiche Butter zufügen und mit den Händen zu groben Streuseln kneten. Die Streusel auf dem vorbereiteten Teig gleichmäßig verteilen. Form auf mittlere Schiene in den Herd schieben und etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe durchführen). Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Den Blaubeer-Kaffee-Kuchen nach Belieben vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und Schlagobers dazu reichen. Die Streusel kann man auch weglassen und der Teig eignet sich ebenso für Muffins.