Blechkuchen mit Heidelbeeren

Für den Nachmittag haben sich überraschend Gäste angesagt? Kein Problem, mit diesem schnellen Rezept für leckeren Blechkuchen mit Heidelbeeren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Heidelbeeren
250 g	Joghurt
200 g	Kristallzucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Mehl (glatt)
150 g	Mehl (griffig)
125 ml	Öl (Rapsöl)
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Dieser **Blechkuchen mit Heidelbeeren** wird auch Ihren Gästen schmecken. Zunächst den Backofen auf 170° Umluft vorheizen. Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und trockentupfen.

2. Mehl mit dem Backpulver mischen und durch ein Sieb geben.

3. Eier, Joghurt und Kristallzucker gründlich verquirlen, bis die Masse schaumig ist. Erst den Vanillezucker, anschließend das Öl unterrühren. Das versiebte Mehl nach und nach einrühren.

4. Ein Backblech gut einfetten und mit Mehl bestäuben bzw. Backpapier auslegen. Den Teig auf das Blech streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen.

5. Etwa 25 bis 30 Minuten backen lassen.

Tipp

Der Blechkuchen mit Heidelbeeren schmeckt pur oder mit Schlagobers. Statt Heidelbeeren kann man je nach Saison auch andere Früchte verwenden, etwa Erdbeeren, Zwetschken oder Marillen.