Blitzkuchen mit Beeren

Das Rezept für den Blitzkuchen mit Beeren, ist besonders gut geeignet, wenn man in Zeitnot ist und Gäste erwartet. Aber auch im tristen Alltag darf man sich ein Stück gönnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

400 g	Beeren (am besten frische)
4 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Milch
125 ml	Öl
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)

Zubereitung

1. Für den **Blitzkuchen mit Beeren**, ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Frische Früchte sollten gewaschen und verlesen werden, TK-Ware vorher auftauen und nach Belieben zuckern.

2. Dann die Eier mit den Zucker und den Vanillezucker kurz verrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Jetzt die Milch mit dem Öl und dem Zitronenabrieb dazugeben und alles kurz verrühren.

3. Die Masse anschließend auf das Backblech gießen, glatt streichen und mit den Beeren belegen. Der Kuchen sollte nun ca. 30-40 Minuten backen.

Tipp

Den Blitzkuchen mit Beeren nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben. Ein Klecks Schlagobers passt ebenfalls gut dazu.