

Brombeer-Blechkuchen

Wenn die Brombeeren reif sind, bietet sich dieses Rezept für einen Brombeer-Blechkuchen an. Hier kommen die leckeren Früchte toll zur Geltung!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

850 g	Brombeeren
450 g	Butter
600 g	Mehl
150 g	Mandeln (gemahlene)
1 TL	Zimt
0.5 TL	Muskat
0.5 TL	Nelken
50 g	Amarettini (Kekse)
400 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
100 g	Sauerrahm
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
4 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für den Brombeer-Blechkuchen die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und dann etwas abkühlen lassen. Die Hälfte des Mehls mit

den Mandeln, Zimt, Muskat und Nelken mischen.

2. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit den Händen oder einem Nudelholz klein zerkrümeln. Mit der Mandel-Mehl-Mischung und der Hälfte des Zuckers mischen.
3. Die abgekühlte Butter dazugeben und alles gründlich verkneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Diesen abdecken und bis später in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die restliche Butter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen, den Sauerrahm und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
5. Das restliche Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Eier-Masse verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen.
6. Die Brombeeren auf dem Teig verteilen und mit den krümeligen Streuseln bedecken. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Der Brombeer-Blechkuchen kann auch mit tiefgekühlten Brombeeren zubereitet werden. Dazu schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.