

Schneller Heidelbeer-Blechkuchen

Mit einem Becherkuchen Rezept für einen schnellen Heidelbeer-Blechkuchen mit feinem Vanillejoghurt bringt einen auch unangemeldeter Besuch nicht aus der Ruhe!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

305 g	Heidelbeeren (frisch)
1 Becher	Vanillejoghurt
1 Becher	Öl
1 Becher	Zucker
2 Becher	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **schnellen Heidelbeer-Blechkuchen** den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein hohes Blech oder eine Auflaufform mit Backpapier belegen. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen und trockentupfen.
2. Das Vanillejoghurt in eine Schüssel füllen, Eier, Zucker und Vanillezucker zufügen. Mit dem Rührgerät schaumig rühren. Langsam das Öl einfließen lassen und noch kurziterrühren. Das Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, anschließend unter die feuchten Zutaten heben. Zum Schluss die Heidelbeeren unterheben.
3. Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Der schnelle Heidelbeer-Blechkuchen schmeckt am besten mit Schlagobers. Man kann ihn auch mit anderen Früchten oder Beeren zubereiten.