Stachelbeeren-Blechkuchen

Das Stachelbeeren-Blechkuchen-Rezept fällt in die Kategorie schnelle und einfache Kuchen. Selbst Backanfänger haben damit keine Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

400 g	Stachelbeeren
4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Milch
125 ml	Öl (neut)
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Um einen **Stachelbeeren-Blechkuchen** zu backen, lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Ofen auf 180 °C Umluft vor. Wasche und sortiere die frischen Stachelbeeren, nach Belieben zuckern.

2. Verrühre die Eier kurz mit Zucker und Vanillezucker. Vermenge das Mehl mit Backpulver und siebe es hinein. Gib Milch, Öl und Zitronenabrieb hinzu und rühre alles kurz um. Gieße die Masse auf das Backblech, streiche sie glatt und belege sie mit den Stachelbeeren. Backe den Kuchen für etwa 30-35 Minuten.

Tipp

Alternativ kann man den schnellen und köstlichen Blechkuchen selbstverständlich auch mit anderen Beeren der Saison belegen. Vor dem Servieren nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.