Stachelbeerkuchen

Wer nach dem Motto lebt "sauer macht lustig" ist mit dem Rezept für den Stachelbeerkuchen gut bedient. Die säuerlichen Beeren bilden mit dem süßen Kuchen eine prima Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
250 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 ml	Öl (pflanzliches)
100 ml	Wasser (warmes)
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
750 g	Stachelbeeren (oder auch etwas mehr)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Stachelbeerkuchen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Stachelbeeren waschen, von dem Stiel und der Blüte befreien und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Danach die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen.

4. Nun die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, und danach das Öl und das Wasser unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und kurz unter den Teig rühren.

6. Anschließend das geschlagene Eiweiß unter den Teig heben und auf das Backblech streichen.

7. Zum Schluss die Stachelbeeren auf dem Blech verteilen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

8. Kurz vor dem Servieren, den Kuchen noch mit etwas Staubzucker dekorieren.

Tipp

Wer nicht möchte, das die Stachelbeeren im Stachelbeerkuchen unschön platzen, kann diese auch nach dem Putzen mit einer Nadel einstechen.