



Rezept der Woche:

Buttermilch-Blaubeer-Blechkuchen

Zutaten für den Teig:

3 Eier
275 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
400 ml Buttermilch
Saft einer halben Zitrone
1 Prise Salz
400 g Weizenmehl Type 405
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

250 g Blaubeeren
150 g Kokosraspeln
80 g Zucker
40 g Butter
200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Vanillinzucker, Buttermilch und Zitronensaft schaumig rühren. Eischnee mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dann Mehl mit Backpulver und Stärke darauf sieben. Alles zusammen vorsichtig glatt rühren.

Den Backrahmen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen und den Teig einfüllen (alternativ den Teig in ein hohes, gefettetes Backblech füllen).

Blaubeeren verlesen und waschen, anschließend auf dem Kuchenteig verteilen.
Kokosraspeln und Zucker vermischen und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Das Blech 30-35 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben.

Am Ende der Backzeit die Butter in einem Topf schmelzen, dann mit der Sahne verrühren und über den heißen Kuchen gießen. Den Blaubeer-Blechkuchen auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.