Rezept

Heidelbeer-Blechkuchen

Ein Rezept von Heidelbeer-Blechkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

6	Eier
1	Bio-Zitrone
400 g	Mehl
200 ml	Öl
	Salz
400 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
500 g	Heidelbeeren (frisch oder TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mt 1 Prise Salz steif schlagen. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Die Zitronenschale fein abreiben. Den Zucker mit den Eigelben weißcremig aufschlagen, die Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, abwechselnd mit Öl und 200 ml Wasser unter die Eiercreme rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

3. Den Teig auf das Backblech gießen, glatt streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen. (TK-Heidelbeeren gefroren verwenden.) Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldgelb backen.