

Rezept

Schneller Dump-Cake mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Schneller Dump-Cake mit Heidelbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Dose Ananas (geraspelt und gezuckert; 278 g) | 125 g Heidelbeeren |
| 1 Pck. Backmischung (z.B. Dr. Oetker Zitronenkuchen; 375 g) | 75 g Butter |

Außerdem:

runde Auflaufform (24 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Löffeln: 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 6 g F, 2 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Ananasraspel mit dem Saft aus der Dose in die Auflaufform geben. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und dazugeben.

2. Die Backmischung aus der Tüte ohne weitere Zutaten darübergerben und mit den Ananasraspeln und den Beeren grob vermischen.

3. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und über dem Teig verteilen.

4. Den Dump-Cake im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen und anschließend am besten mit Löffeln servieren.