

Rezept

# Schneller Dump-Cake mit Heidelbeeren

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

## Zutaten

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