

BLAUBEERKUCHEN – EINFACH FEIN

ZUTATEN

RÜHRTEIG

2 Eier
110 g Zucker
125 g weiche Butter
125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1/2 Teelöffel abgeriebene
Zitronenschale

KUCHENBELAG

350 g Blaubeeren

STREUSEL

100 g Butter
100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und die Butter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und der Zitronenschale mischen und mit den Eiern und dem Zucker vermengen. Den Teig in eine gefettete 26er Springform streichen.

Nun die Blaubeeren waschen, abtrocknen und auf dem Teig verteilen. Die Butter, das Mehl, die Mandeln, den Zucker und das Salz zu Streuseln verkneten und auf den Blaubeeren verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Den Blaubeerkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com