Heidelbeer-Blechkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Heidi Erlacher zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 300 g weiche Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel abgeriebene, unbehandelte
- Zitronenschale
- 4 Eier
- 100 g Creme fraiche
- 100 g gemahlene Mandeln
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

- Margarine für das Blech
- 750 g Heidelbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen.
2. Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und die Creme fraiche dazu rühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Mandeln darunter mischen und Esslöffelweise unter die Eiermasse rühren.
4. Ein tiefes Backblech gut fetten und die Masse darauf verstreichen. Die Heidelbeeren darauf streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 25-30 Minuten backen.
6. Auf dem Blech auskühlen lassen und in gleich große Rechtecke schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.