

"Blaubeerkuchen" von V. Rabe, Westerholz



250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

250 g Schmand

1 Vanilleschote

3 TL Honig

400 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g Blaubeeren

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen, ggf. trocken tupfen.

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Schmand, Mark der Vanilleschote und den Honig hinzufügen und unterrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und unterrühren.

Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete Springform Ø 26 cm füllen und im vorgeheizten Backofen U-/Oberhitze 175 °C, Umluft 160 °C ca. 50 - 55 min backen.

Ausgekühlten Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.