

Schneller Schwarzbearkuchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Staubzucker
350 g Mehl
5 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
½ Pkg. Backpulver

Schwarzbeeren je nach
Geschmack
(ca. ½ l für 1 Blech)

Zubereitung:

1. Backrohr auf 180°C vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Eier trennen. 2 EL des Staubzuckers zum Eiklar geben.
4. Butter, restlichen Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen und langsam die Dotter einrühren.
5. Mehl mit Backpulver vermischen.
6. Anschließend das Eiklar zu Schnee schlagen und gemeinsam mit dem Mehlgemisch unter die Eimasse heben.
7. Zum Schluss die Masse auf das Backblech streichen, mit den Schwarzbeeren bestreuen und ca. 32 bis 35 Minuten backen.

*Gutes Gelingen und viel Spaß beim Ausprobieren
wünscht*

Andrea Hochfellner