



Beerenkuchen vom Blech

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	700 g
Schlagsahne	300 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Joghurt, natur	150 g
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	2 TL
Vanillinzucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Beeren am besten über Nacht auftauen. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen leicht steif schlagen. Dabei Zucker und Salz langsam einrieseln lassen. Eier einzeln zugeben und gut unterschlagen. Joghurt untermengen. Zum Schluss Mehl und Backpulver zügig unterheben.
3. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen. Beeren darauf verteilen, leicht eindrücken, mit Vanillinzucker bestreuen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Beerenkuchen vom Blech abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	227 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g