

Blechkuchen mit Brombeeren



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Für den **Blechkuchen mit Brombeeren** Joghurt, Kristallzucker und Eier sehr gut schaumig rühren. Vanillezucker beimengen und weiter schaumig rühren. Öl einfließen lassen und unterrühren.

Das Backpulver unter das Mehl mischen und alles vorsichtig unterrühren. Die Masse auf ein ausgefettetes Backblech streichen und den Blechkuchen mit Früchten belegen. 25-30 Minuten bei 170 Grad mit Heißluft backen.

Tipp:

Für den **Blechkuchen** können Sie auch andere Beeren, Marillen, Zwetschken, Birnen und viele andere Obstsorten verwenden.

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Kuchen & Torten

Region: Österreich

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten:

- 1 Joghurt (250g)
- 1 Kristallzucker (250g)
- 4 Stück Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 250 g Mehl (glatt)
- 250 g Mehl (griffig)
- 1/2 Becher Öl (125g, neutraler Geschmack, z.B. Rapsöl)
- 1 Packung Backpulver
- 500 g Brombeeren