

REGIONAL & HANDGEMACHT

Saftiger Beerenkuchen

Zutaten

für einen Obstboden Ø 30 cm

FÜR DEN OBSTBODEN

160 g (Rohrohr-)Zucker
200 g zimmerwarme Butter
4 Eier
Prise Salz
220 g Mehl

FÜR DEN EINSTRICH

350 g Frischkäse
60 g Zucker
2 gestr. EL Vanillezucker (oder zwei Päckchen)

FÜR DEN BELAG

500 g frische Beeren



Zubereitung

Zuerst den Teig für den Obstboden machen. Dafür Zucker mit Butter schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils eine Minute aufschlagen.

Salz und Mehl zufügen und rühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Nicht zu lange, sonst wird der Teig beim Backen schnell zu fest.

Die Form einfetten und eventuell mit Semmelbröseln oder Nüssen einstreuen. Wir haben sie für diesen Beerenkuchen nur gefettet und konnten den Obstboden gut auslösen.

Den Teig also in eine gut gefettete Form füllen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Die Zutaten für den Einstrich verrühren, auf den ausgekühlten Boden streichen und mit den frischen Beeren belegen. Fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backen): 20 Minuten / reine Backzeit: 20 bis 30 Minuten / Backtemperatur: 180°C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Beerenkuchen hält, aufbewahrt im Kühlschrank, mehrere Tage frisch.