

# Kuchen Backen Rezepte

## Blaubeerkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Blaubeere, Kuchen, Obst

---

300 g	Margarine	100 g	Gemahlene Mandeln
250 g	Zucker	300 g	Mehl
1	Pack. Vanillezucker	2	Teel. Backpulver
1	Teel. Abgeriebene Zitronenschale	750 g	Blaubeeren
4	Eier	2	Essl. Puderzucker
100 g	Crème fraîche		

---

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen.

Nach und nach Eier und Creme fraiche zufügen. Mandeln,

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Blaubeeren darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.