



Zubereitungszeit: ca. 20-25 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Beeren- Blechkuchen

ergibt ca. 24 Stücke



Zutaten:

für den Teig:

- 850 g gemischte Beeren
- 375 g weiche Butter
- 6 g Eier
- 125 g Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 P Vanillezucker
- 375 g Weizenmehl
- 1 P Backpulver
- 3 EL Milch
- 1 Prise Salz

für die Baiserschicht:

- 4 Eiweiß
- 140 g Zucker
- 1 P Vanillezucker

Zubereitung:

Die Beeren kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C bzw. 175 °C/Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben.

Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit dem Vanillezucker, Zucker, Butter und Salz cremig rühren. Nach und nach die 6 Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und die Beeren darauf verteilen. Nun für 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Baisermasse vorbereiten. Dafür die 4 Eiweiß steif schlagen und den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nach der ersten Backzeit den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Eiweißmasse darauf versteichen. Bei gleicher Temperatur den Kuchen nun nochmals 10-15 Min. weiterbacken.

Anschließend auskühlen lassen und genießen!

