

Beeren-Blechkuchen (für 24 Portionen)

Zutaten: Rührteig:

2 Becher Schlagsahne
1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
5 Eier
3 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver
Fett und Mehl für die Saftpfanne

Belag:

250 g Himbeeren
250 g Blaubeeren
250 g Brombeeren
250 g rote Johannisbeeren
250 g schwarze Johannisbeeren
50 g Zucker

Zubereitung

Für den Rührteig Sahne in eine Rührschüssel gießen. Einen Sahnebecher ausspülen, trocknen und als Messbecher weiterverwenden. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zur Sahne geben und mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren. Den Teig in die gefettete, mit Mehl ausgestäubte Saftpfanne des Backofens geben und glatt streichen.

Die Beeren verlesen. Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Beeren auf den Kuchen streuen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu passt halb steif geschlagene Sahne.