Zitronen-Blaubeer-Kuchen

Arbeitszeit: 25 Minuten
Backzeit: 45-50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:
Teig:
½ Zitrone
200 g weiches Butaris Butterschmalz
5 Eier (Größe M)
250 g Zucker
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
120 g Blaubeeren

Glasur:
100 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Schritt 1/4

Kastenform mit Butaris Butterschmalz einfetten und mit Mehl einstäuben. Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Saft der Zitrone auspressen.

Schritt 2/4

Butaris Butterschmalz und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät vermengen. Zucker nach und nach dazu geben. Sobald die Masse gut verbunden ist, Mehl und Backpulver hinzugeben und danach Zitronensaft untermengen. Die Hälfte der Blaubeeren vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

Schritt 3/4

Teig in die Form füllen und in den Backofen auf mittlere Schiene geben. Nach 10-15 Minuten die übrigen Blaubeeren oben auf den Teig setzen. So sinken nicht alle Blaubeeren auf den Boden des Kuchens. Kuchen weitere 35-40 Minuten backen, bis er leicht braun ist. Danach den Zitronen-Blaubeer-Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Schritt 4/4

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft mischen. Den fertigen Zitronen-Blaubeer-Kuchen mit der Glasur bepinseln.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Kristina Heuken / tinniszuckerwelt) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.