



Stachelbeerkuchen

Blechkuchen mit Stachelbeeren. Es können auch noch etwas festere, leicht saure Stachelbeeren verwendet werden.

Zutaten:

1kg grüne Stachelbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eßlöffel gemahlene Mandeln
125g Marzipan-Rohmasse
250g weiche Butter oder Margarine
200g Zucker
6 Eier
450g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125ml Milch
100g Puderzucker

Butter oder Margarine für das Backblech

Zubereitung

Stachelbeeren waschen, Blüte und Stengel entfernen. Wenn Sie die Stachelbeeren mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen, platzen Sie beim Backen nicht auf.

Die Stachelbeeren in einer Schüssel mit dem Vanillezucker und den gemahlenden Mandeln mischen.

Marzipan-Rohmasse mit Butter und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier nach und nach zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Mehl löffelweise im Wechsel mit der Milch zum Teig zugeben und glatt rühren.

Backblech gründlich einfetten und den Teig darauf geben und glatt streichen. Stachelbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben