



♡ Blaubeerkuchen



♡ Zutaten

- › 200 g Zucker
- › 1 Msp. Natron
- › 150 g weiche Butter und Butter für die Form
- › 5 Eier
- › 400 g Mehl
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 Pck. Backpulver
- › 200 ml Buttermilch
- › 400 g Heidelbeeren
- › Puderzucker zum Bestäuben

In einem Topf 50 g Zucker hellbraun schmelzen. Sobald der Zucker flüssig ist Natron dazugeben und die Masse mit einem Löffel verrühren. Alles auf einem Stück Backpapier gießen und gut auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren.

In einem anderen Gefäß das Mehl und das Backpulver verrühren. Dieses nun, abwechselnd mit der Buttermilch, unter die Buttermasse sieben. Zum Schluss noch die Mandeln und ca. 300 g Blaubeeren unterheben. Das Karamell in grobe Stücke brechen und ebenso unter den Teig heben.

Die Backform buttern und dann den Teig einfließen lassen.

Das ganze im Ofen bei 180 Grad ca. 60-70 Minuten goldig backen.

Sobald der Kuchen fertig ist, diesen gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Alles noch mit den restlichen Blaubeeren garnieren.

