



Beerenkuchen mit Sahneguss

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Erdbeeren	200 g
Himbeeren	150 g
Johannisbeere	150 g
Heidelbeeren	150 g
Butter	200 g
Zucker	225 g
Salz	
Eier	7 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Milch	125 ml
saure Sahne	200 g
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Beeren waschen und ggf. verlesen. Johannisbeeren von den Rispen streifen, Erdbeerenstrunk entfernen und vierteln.
2. In einer Schüssel Butter, 175 g Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. 4 Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte rechteckige Auflaufform (22 x 30 cm) streichen, Beeren darauf verteilen. Kuchen im Backofen ca. 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen in einer Schüssel saure Sahne, übrige Eier, restlichen Zucker und Vanillinzucker mit dem Handrührgerät verrühren. Gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere ca. 20 Min. bei gleicher Temperatur backen.
4. Beerenkuchen mit Sahneguss abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	323 kcal		
Kohlenhydrate	40 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	7 g	Fette	16 g