



Beerenkuchen mit Sahneguss

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Erdbeeren | 200 g |
| Himbeeren, frisch | 150 g |
| Johannisbeeren | 150 g |
| Heidelbeeren, frisch | 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, Erdbeerenstunk 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 |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 16 g |