



Rezept

Brombeerliebe

Zutaten für 4 Stücke:

- 100 g weiche Butter
- 70 g + 1 EL Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 2 Päck. Vanillearoma
- 1 Prise Salz
- 2 Goldmarie Eier
- 100 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 250 g Brombeeren
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 EL Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- Backform (Ø 18–20 cm)
- Backpapier
- Fett für die Form

Zubereitung:

Für den Teig Butter mit 70 g Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und Salz schaumig rühren. Eier zugeben. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, zum Teig geben, unterrühren. Form am Rand fetten, Boden mit Backpapier auslegen. Teig darauf verstreichen.

Für den Kuchen Brombeeren waschen, verlesen, auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Mandeln mit 1 EL Zucker und Wasser mischen. Über die Beeren geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 45 Min. backen, auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Kuchen noch halbwarm mit Sahne servieren.