

BlaubeerKuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr weiche Butter, 1 Ei, 65 gr saure Sahne, 130 gr Weizenmehl, 650 gr Blaubeeren, 3 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Semmelbrösel.

Die Zubereitung:

Butter (oder auch Margarine) mit dem Schneebesen schaumig rühren, Ei, saure Sahne und Mehl zugeben und zu einem weichen Teig verrühren. In der Schüssel 2 Stunden kühl stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und vorsichtig auf das Backblech heben (u.U. zusammenklappen, damit der Teig nicht reißt) und noch einmal glatt rollen. Die Blaubeeren (aufgetaut oder frische gewaschene) mit Zucker und Semmelbrösel mischen und auf dem Teigfladen verteilen, dabei einen Rand von 2-3 cm lassen. Den Rand nach innen umschlagen und im Backofen ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!