Nah&Frisch

Dr. Oetker, Backen macht Freude 25 | Professional

Bäriger Beerenkuchen

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte



Zubereitung

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten zu einem bröseligen Teig verkneten. Den Teig in eine befettete, mit Mehl bestaubte Form (28 cm Durchmesser) geben, verteilen und am Formrand hochdrücken. Für den Belag Milch mit Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift auf den Päckchen zubereiten, unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Schlagobers mit Créme fraîche verrühren, cremig aufschlagen und unter den Pudding rühren. Die Hälfte des Belages in einer Form verteilen. Die Beeren darauf verteilen und den übrigen Belag aufstreichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 55 Min. backen. Den erkalteten Kuchen mit Beeren verzieren und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 250 g glattes Mehl
- 1 TL Dr.Oetker Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 125 g weiche Butter
- 1/2 l Milch
- 80 g Zucker
- 2 Pkg. Dr.Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 1/4 l Schlagobers
- 250 g Créme fraîche
- 250 g gemischte Beerenfrüchte
- Zum Verzieren & Bestreuen
- einige gemischte Beerenfrüchte
- etwas Staubzucker