Nah&Frisch

MarionMoschenMann/finis-feinste.at Professional

Buttermilchkuchen mit Obst

Kuchen & Gebäck Gartenparty Jause Obst Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine passende Backform vorbereiten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz und kräftig mixen. (nicht zu lange!)

Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Mit Beeren oder Obst belegen und für ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Tipp: Für einen Blechkuchen von 30x40cm die Menge einfach verdoppeln. Backzeit dann ca. 40 Minuten

ZUTATEN

- Zutaten für eine ca. Ø 25cm große Springform,
- ca. 12 Stück Kuchen
- 350 g Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 185 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Buttermilch
- 60 g neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- ca. ½ kg Beeren oder Obst