

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Heidelbeer-Zitronenkuchen

für 2-3 Personen / Springform 18cm*

125g Heidelbeeren - 1 Bio Zitrone - 125g Mehl - 75g Zucker - eine Messerspitze Natron - 110ml Milch - 50ml Öl - Puderzucker - etwas Butter zum einfetten der Form - etwas Mehl

*Wer den Kuchen in einer normalen Springform (36cm) / Kastenform (40cm) zubereitet verdoppelt einfach die Rezeptmenge.

Das Mehl, den Zucker und das Natron miteinander vermengen. Anschließend die flüssigen Zutaten unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Abrieb der Bio Zitrone unterheben und den Saft einer halben Zitrone mit dem Teig vermengen. Die Heidelbeeren in etwas Mehl schwenken (so sinken sie im Teig nicht ab) und dann nur kurz unterheben.

In eine gefettete Form geben.

Bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Anschließend aus dem Ofen nehmen und ca. 15 min in der Form auskühlen lassen. Dann vorsichtig lösen.

Weiter auskühlen lassen und mit Zuckerguss (Saft einer halben Zitrone & Puderzucker) garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backzeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: insgesamt ca. 60 Minuten

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!