

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Heidelbeer-Zitronen-Brot

ergibt 1 Brot

180g Mehl - 2TL Backpulver - 1/2 TL Salz - 245g Jogurt - 225g Zucker - 3 große Eier - die Schale von 2 Zitronen -
1/2 TL Vanilleextrakt - 118ml Pflanzenöl - 140g Heidelbeeren

Eine Kuchenkastenform ausfetten und mit etwas Semmelbröseln oder Mehl bestäuben.
Überschuss ausschütten.

In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz locker vermengen. In einer weiteren Schüssel den Jogurt, Zucker, Eier, die Zitronenschale, Vanilleextrakt und Öl miteinander vermengen. Vorsichtig beide Komponenten mit einander vermengen und gut verrühren. In einer kleinen Schüssel die Blaubeeren mit etwas Mehl bestäuben, damit sie im Teig nicht absinken. Alles in die Kastenform füllen und bei 200°C ca. 60 Minuten backen.

Anschließend das Brot herausnehmen und auskühlen lassen.

40 g Zucker - nach Geschmack Zitronensaft

Den Zucker mit Zitronensaft in einem Topf schmelzen, bis eine semi-flüssige Konsistenz entstanden ist. Diese, nachdem man das Brot mit einem Holzstäbchen durchlöchert hat, über den Kuchen streichen, sodass die Flüssigkeit in das Brot versinkt.

Komplett auskühlen lassen.

Puderzucker - Zitronensaft einer Zitrone

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen relativ festen Zuckerguss zusammenmischen, das Brot damit bestreichen, trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30Min.

Backofen: 200°C / Umluft

Backzeit: ca. 60 Min.

Ruhezeit: ca. eine Stunde

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!