

Bäriger Beerenkuchen

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 bestäubte 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 Crème 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 Crème fraîche

250 g gemischte
Beerenfrüchte

Zum Verzieren & Bestreuen

einige gemischte
Beerenfrüchte

etwas Staubzucker