



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Beeren- und Früchtezeit

Beeren-Blechkuchen „himmlisch“

(Dessert, das sich gut vorbereiten lässt)

Zutaten für Rührteig (rechteckiges Blech von 30 x 40 cm)

500 g Mehl
375 g Zucker
1 B. Backpulver
4 Eier
2,5 dl Orangensaft
250 g flüssige Butter

Belag

Ca. 1 kg Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
Schlagrahm

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und sehr gut verrühren. Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im 160 ° heißen Ofen rund 25 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Rahm schlagen und Kuchen damit bestreichen. Mit den (gezuckerten) Beeren belegen.

Tipp: Hälfte des Kuchenbodens einfrieren für ein anderes Mal.