Blaubeerkuchen mit Haferflocken und Zitrone

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten für eine normalgroße Kastenform

- 150 g Margarine oder Butter (Mischstreichfett aus Butter und Rapsöl bei mir)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Saft und Schale von 2 Bio-Zitronen
- 3 Eier
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 150 g Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 150-200 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

Puderzucker-Glasur

65 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuerst die Margarine mit den beiden Zuckersorten aufschlagen und nach und nach die Eier unterrühren.
2. Mehl mit Salz, Backpulver und Haferflocken mischen und zusammen mit dem Zitronensaft und dem Abrieb kurz unterrühren.
3. Zuletzt die Blaubeeren unterheben und den Teig in eine gefettete Kastenform geben und glattstreichen.
4. Den Kuchen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
5. Nach dem Backen eine Glasur aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft anrühren und über den Kuchen sprenkeln.