Einfacher Brombeerkuchen mit Guss



Dieser einfache Brombeerkuchen nach Landfrauen-Art bringt den Geschmack reifer Sommerbeeren auf den Teller. Lockerer Rührteig, saftige Brombeeren und ein feiner Guss machen ihn zu einem unkomplizierten Familienkuchen. Es ist gerade keine Beerensaison? Keim Problem, der Kuchen funktioniert auch super mit TK-Beeren.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Für den Teig

1. 80 g Butter, weich
2. 6 gestrichene EL Zucker
3. 1 TL Vanilleextrakt
4. 3 Eier (Gr. M)
5. 8 gehäufte EL Mehl
6. 5 gehäufte EL Speisestärke
7. 1 gehäufter TL Backpulver

8. 1 Prise Salz

1. 600 g Brombeeren (je nach Saison frisch oder TK)

Für den Guss

1-2 EL Zucker, nach Geschmack
2 Eier (Gr. M)
200 g Saure Sahne
1 gestrichener TL Speisestärke

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Frische Brombeeren verlesen, waschen und trockentupfen. Solltet ihr TK-Beeren verwenden, nicht vorher auftauen.
4. Für den Teig Butter, Zucker und Vanille einige Minuten cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
5. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen, auf die Eiermasse sieben und unterrühren. Den Teig in die Springform geben und glattstreichen.
6. Die Brombeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Für den Guss Zucker und Eier cremig aufschlagen. Saure Sahne und Speisestärke unterrühren. Den Guss gleichmäßig auf den Brombeeren verteilen.
8. Den Kuchen in der Ofenmitte für ca. 50 Minuten backen. Damit der Guss nicht zu dunkel wird, die Form evtl. für die letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken.
9. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.