

## 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.