

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 sprengeln.