

Hier und heute



Schneller Beerenkuchen

Marcel Seeger backt einen schnellen, köstlichen Beerenkuchen und verrät, was Sie beachten sollten, wenn Sie Tiefkühlbeeren verwenden.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Springform oder einen Tortenring von 26cm Durchmesser

Zutaten

- 290 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 7 Eier (Gr. M)
- 290 g Mehl, Typ 550
- 40 g Zartbitterschokolade, feingehackt
- 50 g Speisestärke
- 10 g Backpulver
- 300 g gemischte Beeren, je nach Saison tiefgekühlte oder frische

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tortenring- oder Springformboden mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen. Beeren putzen und abtrocknen oder tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach hinzufügen. Die Schokolade feinhacken und in einer Schüssel mit Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Nun die Mischung unter die Buttermasse geben und alles zu einem glatten Rührteig verrühren. Zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben. Den Rührteig in die Backform und dann den Beerenkuchen im vorgeheizten Backofen circa 55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Fertigen Kuchen abkühlen lassen, erst dann den Ring vorsichtig entfernen.

Tipps

- Zur Dekoration die Kuchen-Oberfläche dünn mit etwas Puderzucker besieben und, falls vorhanden, mit frischen Beeren belegen.
- Für weniger Süße kann die Zuckermenge um bis zu 20 % reduziert werden.
- Die Verwendung von tiefgekühlten Beeren für die Dekoration ist nicht empfehlenswert, da die Beeren beim Auftauen viel Fruchtsaft abgeben, der über die Kuchenoberfläche laufen könnte.