

Einkorn-Heidelbeer-Kuchen

Zutaten

4	Eier
250g	Zucker
200ml	Öl
200ml	Fruchtsaft (Apfel-, Orangensaft,... → nach Belieben)
300g	Einkorn-Vollkornmehl
1 Packg.	Weinstein- oder Backpulver
300g	Heidelbeeren

Zubereitung

Eier und Zucker cremig schlagen, danach Öl und Fruchtsaft unterrühren.

Mehl mit Weinstainpulver mischen und zügig unterrühren.

Den Teig auf ein Backblech oder in eine Backform geben.

Backzeit: 180°C / 5min. (Umluft)

Dann die Beeren auf dem Teig verteilen und nochmals bei 180°C für ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen)

Gutes Gelingen und Guten Appetit!