

Beerenecake

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Backen: ca. 40 Minuten
Für eine Cakeform von ca. 30 cm

Zutaten:

70g	Butter, weich
120g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
½ dl	Milch
100g	Mehl
2 TL	Backpulver
200g	Waldbeeren
50g	heisses Wasser
1 EL	Puderzucker
10g	Agavendicksaft
1 EL	Zitronensaft



Zubereitung

1. Butter in den Mixtopf geben, Zucker und Salz darunter rühren auf **50 Sek.** / **Stufe 3** Mixmesser laufen lassen. Dann ein Ei nach dem andern darunter mischen,iterrühren bis die Masse heller ist. Milch dazugeben.
2. Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben, **10 Sek.** / **Stufe 3** mischen und dann die Masse mit dem Spatel nach unten schieben. Dieser Vorgang nochmals wiederholen. Teig in die vorbereitete Form füllen und Waldbeeren darauf verteilen.
3. Backen: ca. 40 Min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen.
4. Wasser, Puderzucker, Agavendicksaft und Zitronensaft verrühren. Cake damit beträufeln, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP & Haltbarkeit

*Statt gemischte Waldbeeren können auch Brombeeren oder Himbeeren verwendet werden.
Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.*