REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-BLECHKUCHEN

ROTE GRÜTZE-BLECHKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 15 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 750 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g weiche Butter
- 270 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Schlagsahne
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 gestr. TL Natron
- 100 g Mandelstifte

3739

ZUBEREITUNG

475	6.7	53.3	26
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich etwa 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

2. Butter, 250 g braunen Zucker, Vanillezucker und Salz dickcremig aufschlagen. Eier und Sahne nach und nach zugeben und gründlich unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Natron mischen und kurz unterrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech (ca. 20 x 30 cm) glatt streichen.

3. Rote Grütze löffelweise auf dem Teig verteilen. Kuchen mit Mandeln und restlichem braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Tipps:

Der Kuchen schmeckt auch super, wenn für das Beerentopping nur eine Beerensorte, z. B. Him- oder Erdbeeren, verwendet wird.

Statt mit Weizenmehl kann der Kuchen auch mit Dinkelmehl Type 630 zubereitet werden. Mit Mehl mit höherem Ausmahlgrad, egal ob Weizen oder Dinkel, braucht der Teig evtl. etwas mehr Flüssigkeit.

Natron lässt sich durch Backpulver ersetzen.

Statt Sahne kann auch Milch im Teig verwendet werden.

Haselnüsse und Mandelstifte können unkompliziert gegen andere Nüsse getauscht werden.