



Du brauchst

- 100g Himbeeren
- 100g Heidelbeeren
- 100g Brombeeren
- 5 Eier (mittelgross)
- 125g Butter
- 200g Puderzucker
- 4 EL Wasser
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Mehl

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen.

Eigelb, Butter, Puderzucker und Wasser schaumig schlagen.

Nun die Haselnüsse und das Mehl unter die Eier-Butter-Masse rühren.

Eiweiss in sauberer Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, anschliessend in die gut gefettete Backform geben.

Die Beeren auf die flüssige Masse verteilen. Einige Beeren für später aufheben!

Nun kann der Kuchen bei 180 Grad, ca. 20 min. auf mittlerer Schiene gebacken werden.

Bis auf 6-8 Beeren (Dekoration) alle restlichen auf dem Kuchen verteilen und nochmals während ca. 10 min. backen.

Mit einem Holzstäbchen prüfen ob der Kuchen auch durchgebacken ist.

Nach dem Abkühlen die Springform lösen und den Beerenkuchen mit Puderzucker bestäuben. Jetzt noch die letzten Beeren schön platzieren und fertig ist ein wunderbarer, frischer Beerenkuchen!