



Zutaten

400 ml Schlagsahne
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zitronenschale (Bio)
5 Eier
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
300 g gemischte Beeren



Beerenschnitten

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig schlagen. Eier trennen. Eigelbe in den Sahne-Mix geben und verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit Eischnee abwechselnd in den Eigelb-Sahne-Mix unterheben.

Beeren verlesen und untermischen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf glatt streichen und den Kuchen im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen noch nicht gut sein und zu dunkel werden, einfach mit Backpapier abdecken.

Da im Teig keine Butter enthalten ist, ist dieser saftige Beerenkuchen sogar kalorienarm und ein wahrer Figurfreund.