

# HEIDELBEER- BUTTERMILCHKUCHEN

## ZUTATEN

*400 g Mehl*  
*1 Päck. Backpulver*  
*Salz*  
*200 g Zucker*  
*300 ml Buttermilch*  
*3 Eier*  
*einige Tropfen Butter-Vanillearoma*  
*500 g Heidelbeeren*

## ANWEISUNGEN

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und 100 g Zucker vermischen. Die Buttermilch mit den Eiern und dem Backaroma verrühren. Nach und nach zur Mehl-Zucker-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Die Früchte darauf verteilen und den restlichen Zucker darüber streuen.

3. Das Blech in den kalten Backofen schieben und den Kuchen bei 200°C ca. 30 Minuten backen