



## Beeren-Cake

### Zutaten

200 Gramm Butter, weich  
200 Gramm Zucker  
Prise Salz  
4 Eier  
2 EL Zitronensaft  
200 Gramm Mehl  
100 Gramm geschälte und gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
180 Gramm Himbeeren  
180 Gramm Heidelbeeren oder Blaubeeren (Erklärung unten)  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Butter mit dem Zucker und dem Salz in die Rührschüssel geben und rühren. Ein Ei nach dem Anderen in die Masse geben und weiter rühren. Zitronensaft dazu geben. Trockene Zutaten wie Mehl, Mandel und Backpulver dazu geben. Sorgfältig in die Masse einarbeiten. Zum Schluss die Beeren mit einem Teigschaber sorgfältig unter die Masse heben. Evtl. Beeren mit etwas Mehl bestäuben. So fallen die Beeren nicht alle in den unteren Teil des Cakes.

Masse in eine vorbereitete Cakeform von ca. 30 cm Länge geben. Entweder mit Butter ausstreichen oder mit Backtrennspray besprühen.

Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Cake während ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen.

Kuchen zuerst ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Danach aus der Form nehmen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Wenn man lieber Muffins backen möchte, reicht die Hälfte der Masse für ca. 9 – 10 Muffinesformen à 7 cm Durchmesser. Die Backzeit verkürzt sich auf ca. 25 Minuten.

### **Tipp**

Am besten geht es mit frischen Früchten. Man kann auch gefrorene Früchte verwenden. Da sollten die Früchte im gefrorenen Zustand in den Teig gegeben werden und der Cake gleich gebacken werden. Da gerade Himbeeren viel Wasser enthalten, wird der Cake durch die Verwendung von gefrorenen Früchten etwas kompakter.



### **Heidelbeeren oder Blaubeeren? Dasselbe, oder eben doch nicht?**

Heidelbeeren und Blaubeeren gehören beide zur Gattung «Vaccinium». Es gibt bis 500 Unterarten, die alle anders heissen.

Die Heidelbeere, die in Europa wächst, heisst «Vaccinium myrtillus». Sie ist von der Schale bis zum Fruchtfleisch durch und durch blau. Wer sie isst, bekommt blaue Zähne.

Grössere Beeren in Amerika

Die Heidelbeere, die man in den meisten Schweizer Läden findet, ist hingegen die «Vaccinium corymbosum». Es handelt sich dabei um eine Beerenart, die seit etwa 1900 in Amerika gezüchtet wird. Sie ist mehrfach grösser als die europäische Heidelbeere und hat helles Fruchtfleisch.

Wer sie isst, bekommt keine blauen Zähne. In Übersee wird diese Beere trotzdem «Blueberry», also «Blaubeere» genannt.

### **Beides Heidelbeeren**

Werden die Beeren aus den USA importiert, kommen sie meistens in Schachteln, die bereits mit «Blueberry» angeschrieben sind. Beim Detailhändler wird diese Bezeichnung dann meistens übernommen.

Quelle: Espresso von SRF