

Heubeericake



Zubereitungszeit

20 Minuten + 50-60 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 350 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 39 g

Zutaten

Für 1 Cakeform à ca. 26 cm, ergibt ca. 12 Stück

150 g	Butter, weich
100 g	flüssiger Blütenhonig
150 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker
3	Eier
1 Prise	Salz
0.5 dl	Kirsch
275 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
80 g	gemahlene Haselnüsse
0.5 dl	Halbrahm
200 g	wilde Heidelbeeren

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Backpapier auskleiden. Butter, Honig, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Eier, Salz und Kirsch begeben. Alles glatt rühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und mit dem Rahm unterrühren. Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben.
2. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Cake in der Ofenmitte 50-60 Minuten backen. Nadelprobe: Mit einer Nadel in den Cake stechen, es darf kein Teig mehr daran kleben. Cake in der Form abkühlen lassen.