



# REZEPT von Daniela Baier

## Stachelbeerkuchen im Blech

### Zutaten:

2 große Gläser Stachelbeeren (800 - 1.000 g)  
5 Eier  
250 g Zucker  
1 TL Salz  
150 ml neutrales Öl  
200 g Naturjoghurt  
300 g Weizenmehl 405  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Mandelblättchen oder Mandelstifte  
Puderzucker für Deko

### Zubereitung:

Eier, Zucker und Salz mit der Küchenmaschine einige Minuten gut cremig rühren. Öl und Joghurt hinzugeben und kurz verrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke zum Teig sieben, gemahlene Mandeln hinzugeben und alles kurz unter den Teig rühren.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen. (Tipp: Ich verwende das normal hohe Backblech und setze einen Backrahmen herum.) Den Teig mit den gut abgetropften Stachelbeeren belegen und die Mandelblättchen /Mandelstifte darüber streuen.

Den Kuchen bei Umluft 150° für 30-40 Minuten backen und nach dem auskühlen mit Puderzucker bestäuben.