

## **Erdbeer-Heidelbeer-Rührkuchen – gebacken auf dem großen Ofenzauberer**



*Abbildung 1 Erdbeer-Heidelbeer-Rührkuchen aus dem großen Ofenzauberer*

### **Zutaten:**

160 g weiche Butter

130 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

3 Eier

2 EL Zitronensaft

80 g gem. Haselnüsse

40 g Kokosraspeln

1/2 Packung Backpulver

200 g Weizenmehl Type 405

40 g Milch (evtl. etwas mehr, der Teig sollte zähfließend sein)

Puderzucker zum Bestäuben

500 g Erdbeeren, waschen, putzen, halbieren

100 g Heidelbeeren, waschen, abtropfen lassen

### **Zubereitung:**

Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker im Mixtopf 20 Sek./Stufe 4,5 verrühren. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Nüsse, Kokosraspeln, Zitronensaft, Milch, Mehl und Backpulver hinzugeben 10 Sek./Stufe 4

Auf dem großen gefetteten Ofenzauberer von Pampered Chef geben und glattstreichen.

Erdbeeren und Heidelbeeren darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen.

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)