

# Beerenkuchen



Für den Beerenkuchen haben wir

500g **Weizenmehl**

1,5 Pkg. **Weinsteinbackpulver**

1 Prise **Salz**

1 -2 Pkg **Vanillezucker**

200g **Rohrohrzucker** miteinander gut vermengt und dann mit

550ml **Wasser** und

120ml **Bio-Rapsöl** verrührt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestrichen.

Bestreut wurde der Teig mit **Tiefkühlbeeren** (weil gerade keine frischen verfügbar waren) und **Mandelstiftchen**, bevor er im Backrohr bei ca 200 Grad 10-15 Minuten lang gebacken wurde.

Share this: