

Brombeerkuchen

(für eine Springform, nach Omi Annemarie`s Art)

Zutaten:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 150 g Butter, weich
- 1 Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Backpulver
- etwa 500 g Brombeeren
- 70 g Zucker

Zubereitung:

Für das Biscuit 3 Eigelb schaumig rühren und mit dem Zucker und der weichen Butter mischen. Anschliessend den Vanillezucker, das Mehl und das Backpulver begeben und unterrühren.

Die Springform gut ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig in der Kuchenform ausstreichen und mit den Beeren belegen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Belag das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die letzten 5 Minuten - verteilt auf dem Kuchen - mitbacken, bis das Eiweiss leicht braun wird.

Variante:

An Stelle der Brombeeren können auch Himbeeren, Erdbeeren oder Rhabarber verwendet werden.