

Stachelbeertarte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 50 gr Zucker, 2 Teelöffel Backpulver, 3 große Eier, 100 gr Stachelbeeren, 1 Teelöffel Zimt, 75 gr Zimt.

Die Zubereitung:

Das Weizenvollkornmehl mit den Zucker, dem Backpulver und den Eiern gut miteinander verrühren.

Während des Rührens 1 TL Zimt hinzufügen.

Stachelbeeren waschen, halbieren und unter den Teig mischen.

Nun alles in eine 20er Springform füllen und im Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene eine halbe Stunde lang backen.

Danach 10 Minuten abkühlen lassen und den Zimt gleichmäßig auf dem Kuchen streuen.

Kuchen für 12 Stück

Kcal Gesamt: 1204

Kcal p. P.: 104