

Buttermilchkuchen mit Marillen und Heidelbeeren



Zutaten für ein Backblech (ca. 32x39 cm):

250 g weiche Butter

250 g Staubzucker (Puderzucker)

4 Eier

Prise Salz

400 g Mehl

2 Teel. Backpulver (ich nehme immer Weinsteinbackpulver)

1/8 l Buttermilch

Marillen und Heidelbeeren für den Belag, ihr könnt auch andere Früchte nehmen.

Zubereitung:

Die Butter mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren, eine Prise Salz und die ganzen Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter den Teig rühren. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech verteilen und mit den Marillen und den Heidelbeeren belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°Grad, Ober- und Unterhitze ca 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.