

## Schneller Heidelbeer-Becherkuchen vom Blech

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



Orangensaft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

- 3 -

Teig auf das Backblech geben und im heißen Ofen 10 Minuten vorbacken. Heidelbeeren auf dem Teig verteilen und ca. 15 Minuten weiterbacken.

### Zutaten für 1 Blech

4 Eier  
1 Tasse(n) Zucker  
1/2 Tasse(n) Öl  
1 Tasse(n) Orangensaft  
1 Tasse(n) Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
300 g Heidelbeeren (alternativ: TK-Heidelbeeren)

Eine Tasse - mehr brauchst du nicht, um diesen schnellen Becherkuchen zu backen. Keine Waage, keinen Messbecher, keinen Löffel - quasi für all diejenigen, die gerade erst ausgezogen sind. Oder auf einer einsamen Insel weilen. Oder spontanen Besuch erwarten. Oder ... - einfach immer!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eier und Zucker schaumig schlagen, Öl und