



Upländer BlitzKuchen





Upländer Blitzkuchen

für 1 Blech

750 g Mehl

1 Pck. Backpulver

6 Eier

750 g Upländer Buttermilch

450 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

800 g Früchte der Saison

3 EL Puderzucker zum
Bestäuben

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Eier, Buttermilch, 300 g Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 700 g der gewaschenen und ggf. geschnittenen Früchte darüber verteilen. Anschließend den restlichen Zucker über den Kuchen streuen und für etwa 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und mit den restlichen Früchten garnieren.

Guten Appetit!

