

# BLAUBEERKUCHEN

## ZUTATEN

200 g weiche Butter  
180 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 Eier  
400 g Mehl  
1 Packung Backpulver  
150 ml Milch  
200 g Blaubeeren



## SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Mehl und Backpulver in einer großen Rührschüssel miteinander vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backform einfetten.
2. In einer weiteren Rührschüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Alle 4 Eier dazugeben und langsam verrühren.
3. Nun auch die Mehl-Backpulver Mischung hinzugeben. Nach und nach mit der Milch auffüllen und gut verrühren.
4. Kurz die Blaubeeren unterheben und schon ist der Teig fertig.
5. Nun die Backform mit dem Teig füllen.
6. In der Backform braucht der Kuchen ca. 30 Minuten. Dann noch schnell eine Stäbchen Probe machen und schon ist der Kuchen fertig!