



Norddeutscher Bickbeer Kuchen

- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " } });
```

Aus Omas Landfrauen Rezeptbuch, saisonal, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für eine 26 cm Springform:
- 400 g Mehl, gesiebt
- 300 g weiche Butter
- 275 g Zucker
- 1 Tütchen Backpulver
- 100 g geriebene Mandeln
- 4 ganze Eier
- Abrieb 1 Bio - Zitrone
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 500 g Bickbeeren / Blaubeeren, verlesen, gewaschen, abgetropft
- 500 g saure Sahne oder Schmand
- 1 El Speisestärke
- Saft 1 Zitrone
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Backpulver, den geriebenen Mandel, dem Zimt, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Zucker mischen.

Schritt2

Die weiche Butter, 1 Ei und 200 g Zucker dazu geben und alles miteinander zu einem "bröseligen" Teig verkneten.

Schritt3

Etwa 3/4 der Menge auf dem Boden der gefetteten Springform verteilen, gleichmäßig andrücken.

Schritt4

Den restlichen Teig zu Streuseln verbröseln.

Schritt5

Den Schmand mit dem restlichen Zucker und 3 Eiern, Zitronensaft und der Speisestärke verrühren und 2/3 der Bickbeeren darunter heben. Über den Boden geben und die restlichen Beeren gleichmäßig verteilen, darüber die Streusel krümeln.

Schritt6

Bei 175 ° C, 60 - 70 min. auf der 2. Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

Danach auskühlen lassen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-bickbeerkuichen/>