

Blitzblechkuchen

Von Kuchenfee

Ein Blitzblechkuchen ist bei mir der klassische Spontan-Backer: Wenn Besuch sich kurzfristig ansagt oder am Sonntagvormittag noch was zum Kaffee fehlt, rühre ich genau dieses Rezept an. Der Clou ist **der hohe Fettanteil im Rührteig**, dadurch verschmilzt die Masse im Ofen ganz von alleine und gleicht sich auf dem Blech aus. Ich muss also gar nicht peinlich genau streichen, das spart in der Praxis richtig viel Zeit.

Entstanden ist die Variante, weil ihr euch in den Kommentaren immer wieder einen schnellen Streusel-Blechkuchen mit Obst gewünscht habt. Ich packe oben drauf, was gerade in der Schale liegt: rote Beeren im Sommer, im Herbst gehackte Äpfel mit Walnüssen oder ein Glas Kirschen. Wichtig ist nur eines: **die Eier einzeln dazu, damit die Masse Zeit hat, schaumig zu werden**. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Blitzblechkuchen mit Beeren und buttrigen Streuseln:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	35 min	n/a	55 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

RÜHRKUCHEN

250 g Butter

weich, alternativ Margarine

220 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

5 x Eier

Größe M, Raumtemperatur

260 g Mehl

1 TL Backpulver

STREUSEL

125 g Butter

weich

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Optional

AUSSERDEM

700 g Beeren

oder anderes Obst

Werkzeuge

Waage

Schüssel

Backblech

Standartgröße

Zubereitung

1. RÜHRKUCHEN

- 01** Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 02** Butter mit Salz, Vanillinzucker & Zucker einige Minuten cremig aufschlagen.
- 03** Ein Ei nach dem anderen unterrühren.
- 04** Mehl & Backpulver mischen und so kurz wie möglich unterrühren, die Masse dann auf das mit Backpapier belegte Blech streichen.
- 05** Das Obst auf dem Boden verteilen.

2. STREUSEL

- 01** Butter, Zucker, Mehl, Salz & Vanillinzucker zu streuseln verarbeiten und auf dem Blech verteilen.

02 Goldig ausbacken und danach abkühlen lassen und nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben.



Kuchenfee Lisa

<https://kuchenfee.de/rezepte/blitzblechkuchen/>