



Tann

Beerenstark

Auf den Spaziergängen durch den Tann Wald finde ich, zu den jeweiligen Jahreszeiten, allerhand Beeren. Dazu gehören Schwarzbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Walderdbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, Hagebutten, Berberitzen. Ein reich gedeckter Tisch. Wacholderbeeren gehören auch in meine Küche

Beeren Kuchen:

200 g Dinkelvollkornmehl

200 g Eier (4 Stück)

200 Zucker

200 g Rapsöl

Brise Steinsalz

200 g Beeren der Saison (ausgenommen sind die Wacholder-,Holunderbeeren, Berberitzen und die Hagebutte) die Beeren müssen unbedingt vor Gebrauch vorsichtig gewaschen werden

Backzeit: 40 Minuten

Backtemperatur: 170 Grad – Ober- Unterhitze

Eier, Zucker, Salz und Öl mit einem Rührgerät gut vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Dann das Mehl unterheben. In eine flache Form gießen und die Beeren darüberstreuen. In den vorgeheizten Ofen geben und abwarten. Den Kuchen abkühlen lassen und mit etwas Schmand und Zimt servieren.

Beerenstark genießen, Ihre

Barbara Plunger Untermaier

