



Limokuchen mit Beeren

An Zutaten brauchst Du:

- 180 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Öl
- 175 ml Orangenlimonade
- 125 g Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren gemischt)

Für die Dekoration:

- 100 g gemischte Beeren
- Richie's Bakery Glasur Chips Pink Erdbeergeschmack
- Richie's Bakery Streudekor Glitzerherzen kirschrot
- Richie's Bakery Streudekor Batique Herzen
- Richie's Bakery Schokoladenraspel perlglanz Gold

Los geht's:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Eine Backform (ca. 20 bis 22 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.
2. Die Eier nun mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Das Mehl mischt Du mit dem Backpulver und gibst es zusammen mit dem Öl zur Eiemischung. Jetzt wird alles gut vermischt. Dann rührst Du die Limonade nur kurz unter, hebst die Beeren ebenfalls unter den Teig und füllst ihn sofort in die vorbereitete Form.
4. Jetzt wird der Kuchen im Backofen ca. 45 bis 50 Minuten gebacken.
5. Teste am besten mit einem Holzstäbchen, ob der Teig schon durchgebacken ist. Bleiben keine Teigreste mehr am Holz hängen, ist er fertig.
6. Den Kuchen lässt Du in der Form ca. 10 Minuten auskühlen und stürzt ihn im Anschluss auf eine Kuchenplatte. Dort kann er dann vollständig kalt werden.
7. Kurz vor dem Servieren die Glasur im heißen Wasserbad schmelzen und über den Kuchen gießen.
8. Das Streudekor musst Du sofort auf die Glasur geben. Jetzt fehlen nur noch die Beeren und die goldenen Rassel – und schon ist Dein Kuchen fertig.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach