

# Blech Kuchen

## MIT BROMBEEREN UND NEKTARINEN

### Zutaten

- 125g Butter, weich
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 1/2 Zitrone, Schalenabrieb
- 1 TL Zitronenpaste
- 150ml Buttermilch
- 300g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
  
- ca. 150g Brombeeren
- 1-2 Nektarinen
  
- 40g Mandeln, gehobelt
- 40g Haferflocken, fein
- 40g Kokosraspeln
- 1 Pck. Vanillezucker



### Ablauf

1. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor, stelle einen eckigen Backrahmen (25x22cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
2. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz begeben, rühren. Ein Ei nach und nach begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist. Den Schalenabrieb einer Zitrone und die Paste begeben, Buttermilch ebenfalls unter die Masse rühren.
3. Die trockenen Zutaten vermischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form geben, gleichmässig verteilen.
4. Die Nektarine in Spalten schneiden und gleichmässig wie auch die Brombeeren auf dem Boden verteilen.
5. Für die Streusel die Haferflocken, Mandeln, Vanillezucker und Kokosraspeln von Hand vermischen und über dem Kuchen verteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen für ca. 25-30min. backen. Herausnehmen, abkühlen, Formenrand entfernen und in Würfel schneiden.

