

## Einkorn-Brombeerkuchen

### Zutaten

<b>2</b>	Eier
<b>90g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>200ml</b>	Buttermilch
<b>250g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
<b>10g</b>	Weinsteinbackpulver
<b>Etw.</b>	gemahlene Vanilleschote -zucker

### Belag

<b>400g</b>	Brombeeren
<b>100g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>35g</b>	Zucker
<b>¼ TL</b>	Vanille, gemahlen

### Topping

<b>100ml</b>	Sahne
--------------	-------



### Zubereitung

- Eier, Zucker und Salz schaumig aufschlagen
- Buttermilch kurz unterrühren
- die trockenen Zutaten vermengen, zugeben und unterheben
- Backform 26cm Ø einfetten oder Backfolie einlegen
- den Teig einfüllen und glatt streichen
- die Brombeeren darüber verteilen und leicht andrücken
- Haselnüsse, Zucker und Vanille mischen und gleichmäßig darüber streuen
- 25 - 30 Minuten bei 200°C backen

- den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort die Sahne über den heißen Kuchen gießen. (Kuchen nicht aus der Form nehmen)
- auskühlen lassen. Die Sahne wird in dieser Zeit vollständig vom Kuchen aufgesaugt
- Aus der Form nehmen und kurz vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen