

## Versunkener Beerenkuchen



### Zutaten für eine Springform:

200 g Butter  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1 EL geriebene Zitronenschale (Bio)  
200 g glutenfreies Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
750 g Beerenobst  
Puderzucker

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Obst putzen und auf dem Teig verteilen. Ofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Anne Fallner-Ahrens, Text und Foto: Anika Reckeweg