

Schneller Sonntagskuchen mit Josta- & Stachelbeeren



Heute macht der Hochsommer eine Pause. Der Himmel hält sich bedeckt, vorhin hat es sogar geregnet und die Temperaturen sind angenehm. Da konnte ich glatt mal wieder den Ofen anwerfen und einen Sonntagskuchen backen!

Gestern war ich auf Billy's Farm einkaufen. Wir waren ungewöhnlich früh da, weil wir gegen Mittag noch Termine hatten. Wie immer klappte der Vorsatz „nur ein Stündchen zu Billy's“ zu fahren, mäßig gut. Natürlich verquatschten wir

uns, Billy gab uns spontan Einblicke in seine heiligen Hallen (seine Gewächshäuser), ließ uns Dinge probieren und gab mir wie fast immer noch Produkte mit, die ich verbloggen sollte.

Ich schätze dieses „Geben und Nehmen“ sehr. Billy freut sich immer über Bilder und Rezepte von seinen Produkten, ich bekomme nicht nur Rezeptideen und Inspiration von ihm, sondern auch den Anlass, mal wieder etwas zu kochen, zu backen oder auszuprobieren.

Heute war ich dann auch wieder fleißig und habe ein paar Sachen vorbereitet. Aber zuerst gibt es diesen schnellen Kuchen mit frischen Beeren von der Farm bzw. von Freunden aus dem Garten.

Ich habe hier meine [Torta bianca aus Italien](#) abgewandelt. Den Rührteig habe ich mit Kokosblütenzucker gemacht, deshalb sieht er so karamellig aus. Statt Schokolade in den Teig kamen die Beeren einfach oben drauf.



Natürlich könnt ihr auch weißen oder Rohrzucker nehmen, der schmeckt nicht so speziell und karamellig wie der

Kokosblütenzucker. Und bei den Beeren könnt ihr ebenfalls nehmen, was ihr mögt: Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, ...

Für 1 Tarteform ca. 26 cm Durchmesser:

3 Eier
150 g Kokosblütenzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g kleinere Stachelbeeren, geputzt
100 g Jostabeeren, geputzt
Puderzucker, nach Belieben

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, etwas glatt streichen und die Beeren auf der Oberfläche verteilen.

20–25 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Nach Belieben kann man noch etwas Puderzucker darübersieben, wenn die Beeren sehr sauer sind.



Dadurch, dass der Teig hier viel flacher ist, als bei der ursprünglichen Torta bianca, ist der Kuchen schneller gar und

der Teig ist sowieso so schnell angerührt, dass ihr nach 1 Stunde schon fast losnaschen könnt!

Ich wünsche euch einen ruhigen, entspannten Sonntag und einen sanften Wochenstart!

Macht es euch schön,

eure Judith