

# Beeren-Cake



100 g Margarine

100 g Zucker

Schaumig rühren

2 kleine Eier

1 Prise Salz

1 Zitrone (Schale)

(oder ein Spritzer Zitronensaft zugeben)

200 g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

alle Zutaten zugeben, gut mischen und den Teig in eine eingefettete und Backtrennpapier ausgelegte Cakeform (Länge ca. 38 cm) füllen

750 g Früchte

nur leicht angetaut oder frische Beeren

(auf dem Foto: Johannisbeeren, Cassisbeeren)

2 EL Zucker

(je nach Fruchtart anpassen)

4 EL gemahlene Mandeln

gut mit den Früchten mischen

Beerenmischung auf dem Teig verteilen, leicht in den Teig hineindrücken

30 g Mandelplättchen/-splitter auf den Beeren verteilen

## Backen:

Ofen vorheizen, Cake in der unteren Hälfte des Backofens einschieben, 200 ° C mit Ober- und Unterhitze ca. 60 Min. backen ☺ Ein herrlich feuchter Cake!