



## BROMBEERKUCHEN

### Zutaten für einen Kuchen Ø26 cm:

- \* 1 Liter Brombeeren (~750 g)
- \* 90 g Zucker
- \* 125 g Zucker
- \* 6 Eier
- \* 125 g gemahlene Mandeln
- \* 125 g Semmelbrösel
- \* Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- \* 1 TL Zimt
- \* 1 Prise Salz



### Zubereitung:

- \* Die Brombeeren mit 90g Zucker vermischen und beiseite stellen.
- \* Eine Springform Ø26 cm gut ausfetten und ebenfalls beiseite stellen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- \* Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.
- \* Die Eidotter mit den 125 g Zucker und der Zitronenschale gut schaumig rühren. Mandeln, Semmelbrösel und Zimt vermischen und unter die Eigelbmasse rühren.
- \* Zuletzt vorsichtig und unter mehreren Portionen den Eischnee unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen. Die gezuckerten Brombeeren auf dem Teig verteilen und mit der zweiten Teighälfte bedecken.
- \* Den Kuchen bei 200°C Ober- und Unterhitze für etwa 60-70 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.  
Den fertigen Kuchen kurz in der Form überkühlen lassen, anschließend aus der Form holen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

*Tipp: Wenn du glutenfreie Semmelbrösel verwendest, ist der Kuchen  
komplett glutenfrei!*