

Preiselbeer-Kuchen

Da ich in meinem Foodblog auch Rezepte veröffentliche, die nicht gelungen sind, poste ich dieses Rezept hier. Bitte in dieser Form nicht nachbacken. Die Preiselbeer-Marmelade ist zu dünnflüssig und der Rührteig nach dem Backen ebenfalls noch etwas dünnflüssig, so dass der Kuchen nicht essbar ist. Ich poste das Rezept hier ohne Foto, da der Kuchen nicht gelungen ist.

Wie es sich für ein schönes Wochenende gehört, backe ich einen Kuchen. Dieser sollte am Sonntag Nachmittag zum Kaffee gereicht werden.

Ich habe bei meinem Discounter Wild-Preiselbeeren gekauft. Wider Erwarten waren diese nicht in Preiselbeer-Saft, sondern in einer gelierten Flüssigkeit und entsprachen somit eher einer Preiselbeer-Marmelade. Ansonsten hätte es sich angeboten, nur die Preiselbeeren zu verwenden. Auf diese Weise wird der Rührteig zu dünnflüssig. Auch, dass ich zwei zusätzliche Eier für mehr Stabilität hinzugegeben habe, reicht nicht aus.

Mein Rat: Es böte sich an, einen Teil der Preiselbeermarmelade, etwa 100 g, separat wegzunehmen und mit Puderzucker eine Glasur für den Kuchen zuzubereiten.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Zwei zusätzliche Eier
- 400 g Wild-Preiselbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Zusätzliche Eier in den Rührteig geben und verrühren. Wenn der Rührteig fertig ist, Preiselbären dazugeben und mit dem Rührgerät kräftig verrühren.