

Dinkel-Rührkuchen mit Himbeeren und Heidelbeeren



Schöner Kuchen mit Früchten

Ein einfacher Rührkuchen.

Aber etwas Spezielles, da ich ihn einerseits mit Dinkelmehl zubereite und backe, wodurch er ein schönes nussiges Aroma bekommt.

Und zum anderen, weil ich 200 g frische, kleingeschnittene Früchte in den Rührteig gebe.

Wichtig: Die Früchte nicht in die Küchenmaschine geben und unterrühren, der Teig würde dadurch zu flüssig. Sondern mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig unterheben.

Da ja 200 g Früchte zusätzlich in den Rührteig kommen, nehme ich etwas weniger Mehl und auch zusätzlich ein weiteres Ei für

mehr Bindung.

Garniert wird der schöne Kuchen mit Puderzucker. Lecker!

Dinkel-Rührkuchen mit Himbeeren und Heidelbeeren



27. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

1 Stunde, 30 Minuten

Gesamtzeit

1 Stunde, 40 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)
- Anstelle 500 g Weizenmehl 400 g Dinkelmehl verwenden

Zusätzlich:

- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren
- 1 Ei
- Puderzucker

Anleitung

1. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Ein

- zusätzliches Ei dazugeben.
2. Himbeeren vierteln. Heidelbeeren im Ganzen verwenden.
 3. Früchte mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.
 4. Rührkuchen nach dem Grundrezept backen. Eine Kranz-Backform verwenden.
 5. Gut abkühlen lassen.
 6. Stückweise anschneiden und servieren.
 7. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkel,
Heidelbeeren,
Himbeeren,
Puderzucker,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/27/dinkel-ruehrkuchen-mit-himbeeren-und-heidelbeeren/>