

Leckerer Tassenkuchen mit Heidelbeeren

4 kleine Tassen	Mehl
2 kleine Tassen	Zucker
4 Eier	
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
1 Spritzer	Zitronensaft
1 kleine Tasse	Mineralwasser
1 kleine Tasse	Öl



Alle Zutaten werden in einer Rührschüssel mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrührt.




Das Backblech mit etwas Margarine einfetten und dann den Teig auf das Backblech verteilen.

Die Heidelbeeren waschen und vorsichtig auf den Teig gleichmäßig verteilen.



Backen: Backofen- mittlere Schiene

Ober- und Unterhitze  180 °C
20 – 25 Minuten



Wenn der Kuchen gold/gelb ist, aus dem Backofen nehmen und kalt werden lassen.

Zutaten für das Zuckerglasur – Herz:

½ Packet Puderzucker
Milch

Den Puderzucker in eine Schüssel geben und mit wenig Milch zu einer cremigen (nicht zu flüssigen) Maße verrühren.



Mit Hilfe einer Schablone kann nun der Zuckerguss auf den Kuchen verteilt werden und mit bunten Streuseln verziert werden.

Fertig ist der Kuchen und die Überraschung für Mama



Guten Appetit!