

Brombeer-Kuchen mit Thymian

Zutaten (für Springform von 26 cm Durchmesser)

1 Körbli Brombeeren (ca. 200g)
100g Zucker
100g Butter
100g Weissmehl
1 Ei
1 dl Milch
1 TL Backpulver
ca. 1/3 Vanille-Stängel
½ TL getrockneten Thymian, fein gemörsert
nach Belieben schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Den Zucker mit dem Ei schaumig schlagen bis die Ei-Zucker-Masse ganz hell wird. Die weiche Butter portionenweise dazu geben und weiter kräftig rühren.

Dann nach für nach das Mehl dazugeben, die Milch und anschliessend das Backpulver. Immer gut rühren.

Etwas 1/3 einer Vanille-Schote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Kuchenmasse geben.

Dann ½ TL getrockneten Thymian ganz fein mörsern und unterrühren. (Wenn Sie Thymian nicht mögen, lassen Sie diesen einfach weg)

Die Springform mit etwas Butter ausstreichen und mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in die Form geben.

Die Brombeeren mit ganz wenig Mehl bestäuben und diese dann auf dem Teig gleichmässig verteilen.

Den Kuchen für ca. ¾ Std. bei 180 Grad in den Ofen schieben.

Wer mag, gibt vor dem Servieren auf den noch ofenwarmen Kuchen etwas frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer.
