Mahlzeit! MarktTreff

Viele weitere Ideen zum Nachkochen finden Sie auch online:
www.markttreff-sh.de/de/lieblings-rezepte

Sommer 2025

Das aktuelle Rezept von Angelika von Keiser
vom LandFrauenverein Berkenthin und Umgebung e.V.

www.landfrauen-herzogtum.de/ortsvereine/landfrauenverein-berkenthin

… und zum Beispiel auf Instagram: @landfrauenberkenthin
www.instagram.com/landfrauenberkenthin

Kurz vor den Sommerferien wurde im Juli 2025 im lauenburgischen Kastorf der 47. MarktTreff eröffnet – von den LandFrauen, die in Kastorf, Berkenthin und den umgebenden Gemeinden aktiv sind, kommt dazu passend das aktuelle Rezept: Ein köstlicher Sommerkuchen mit Geling-Garantie. Wichtigste Zutat dabei ist eine Schale voll Beeren. „Heidelbeeren, Himbeeren, Josta, Weintrauben – gerne auch gemischt. Denn jetzt schenkt uns die Natur die schönsten Beeren", sagt Angelika von Keiser, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied im rund 400 Mitglieder starken LandFrauen-Ortsverein. Und von Keiser ergänzt mit einem Augenzwinkern: „Oder unser neuer MarktTreff-Laden hält die schönsten Beeren bei uns vor Ort im Sortiment bereit."

Wir sagen: Herzlich willkommen in der MarktTreff-Familie und „Mahlzeit! MarktTreff" …

Beerenstarker saftiger Rührkuchen

Die Zutaten:

3	Eier
170 g	Butter
140 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
170 g	Naturjoghurt
280 g	Mehl
2/3 Pk.	Backpulver
350 – 400 g	Beeren (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Josta, Weintrauben)
Ggf. 2 – 3 EL	Zucker-Zimt-Mischung (nach Geschmack)

Die Zubereitung:

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren; zusammen mit Naturjoghurt, Mehl und Backpulver zu einem Teig mischen.

Die Beeren unterheben; Teigmasse vorsichtig in eine passende Kuchenform geben.

Nach Geschmack mit 2 – 3 Esslöffeln Zucker-Zimt Mischung bestreuen und 30 – 35 Min. bei 180 – 200 °C goldbraun backen.

Extra-Tipp: Bevorzugt gleich warm genießen – köstlich!