Preiselbeerkuchen (von Charlotte Dickmann)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Boden:	150g Butter
	150g Zucker
	1 Päckchen Vanillinzucker
	4 Eier
	200g gem. Mandeln
	50 g Mehl
	3 gestr. EL Kakao
	3 TL Backpulver
für die Füllung:	1 Glas Preiselbeeren
	1 Becher Schlagsahne
	Sahnesteif
	Schokostreusel zum Garnieren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier verrühren. Die Mandeln, das Mehl, den Kakao und das Backpulver sieben und unterrühren.
Die Masse in eine gefettete Springform füllen und bei 175°C ca. 30-40 Min. backen, abkühlen lassen und mit einem großen Messer oder Bindfaden in 2 gleich dicke Böden teilen.
Jeden Boden mit Preiselbeeren und der mit Sahnesteif geschlagenen Sahne belegen. Mit Schokostreuseln garnieren.