

Heidelbeerkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Margarine, 250 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 100 gr Crème fraîche, 100 gr gemahlene Mandeln, 300 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 750 gr Heidelbeeren, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Crème fraîche zufügen und alles zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.

Heidelbeeren verlesen, waschen und sehr gut abtropfen lassen. Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech geben und gleichmäßig glatt streichen. Beeren darüber streuen.

Kuchen in 25-30 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Am Besten schmeckt dieser Kuchen mit kleinen Waldheidelbeeren. Außerhalb der Heidelbeersaison kann man ihn auch mit Rhababerstücken oder Apfelspalten zubereiten.