

Heidelbeerkuchen

ca. 42 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse für Heidelbeerkuchen:

¼ l geschlagenes Schlagobers
250 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Beeren-Belag:

600 g Heidelbeeren

Heidelbeerkuchen bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich einen Heidelbeerkuchen am Blech?:

1 Sandmasse für Heidelbeerkuchen:

Für die Masse Schlagobers mit Staubzucker und Vanillin Zucker mit Schneerute oder Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Masse auf Backblech streichen:

Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

2 Beeren-Belag:

Die Heidelbeeren auf der Sandmasse verteilen.

Backblech in das Rohr geben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



3 Heidelbeerkuchen bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Belag eignen sich auch Kirschen oder Äpfel.
- Am besten schmeckt der Kuchen mit frisch gepflückten Heidelbeeren aus dem Wald.

