Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Heidelbeerkuchen nach Großmutters Art

[caption id="attachment_10755" align="aligncenter" width="850" caption="Frisch aus dem Ofen am Besten: saftiger Heidelbeerkuchen"] [/caption]

Ich habe reichlich frische Heidelbeeren gesammelt. Das Aroma der Beeren ist unvergleichlich. Sehr intensiv, sehr aromatisch. Ich habe genug, um nebenbei einen Kuchen zu backen.

Das besondere an diesem Rezept ist der saftig, dennoch lockere Schmandteig, der mit Rapsöl verfeinert wird. Ein altes Rezept, das mit lediglich zwei Eiweiß auskommt. Das halbfest geschlagene Eiweiß wird mit gemahlenen Mandeln als zweite Schicht aufgetragen. Darauf verteilen sich die Beeren. Und zum Schluss das Beste: die knusprigen Streuseln. Der Kuchen schmeckt übrigens auch klasse mit Zwetschgen, Aprikosen oder Äpfel.

Hier das Rezept und viel Spaß beim Backen!

Zutaten

Für den Teigboden

- 300 g Mehl
- 80 g Rohrohrzucker oder normaler Zucker
- 1 Packung Backpulver
- Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 200 g Schmand
- **50 ml Rapsöl**

Für die Mandelschicht

- 2 Eiweiß
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 40 g Zucker

Zum Belegen:

- 500 g Blaubeeren
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- Saft einer halben Zitrone

Für die Streuseln

- 150 g Mehl (Typ 405)
- 75 g Butter
- 75 g Zucker

Zubereitung

- Für den Teigboden das Mehl mit Backpulver vermischen.
- Den Schmand mit Rapsöl, Zucker, Vanillemark und einer Prise Salz mit dem Rührbesen gründlich verrühren.
- Die Hälfte des Mehl-Backpulvergemisches mit einem Sieb auf die Schmandmasse sieben und untermengen. Dann erst das restliche Mehl mit der Hand oder dem Knethaken des elektrischen Rührgerätes einmischen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz kreisrund ausrollen.
- Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas flüssiger Butter fetten.
- Den Teig in die Form geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen.
- Für die Mandelschicht die Eier trennen (Eigelbe anderweitig verwenden). Das Eiweiß und 40 g Zucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät halbfest aufschlagen. Dann die gemahlenen Mandeln untermischen. Die Mandelmasse schnell auf den Quarkboden verteilen.
- Nun die gewaschenen Blaubeeren in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, dem Puddingpulver vermischen und auf dem Teig verteilen.
- Zum Schluss in einer Schüssel Mehl, Zucker und kalte Butterflocken zu Streusel kneten. Die Streusel locker über die Zwetschgen verteilen.
- Den Kuchen im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 40-45 Minuten backen.