

Heidelbeerkuchen mit Streuseln & Nüssen



Zutaten:

Für den Teigboden:

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 70 g feiner Zucker
- 1 Packung Backpulver
- Päckchen Vanillezucker
- 150 g Quark
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Milch
- 2 Eigelbe
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone



Füllung:

- 2 Eiweiß
- 200 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- 30 g Puderzucker
- 700 g Heidelbeeren
- 1 TL gemahlenem Zimt
- ½ TL gemahlene Nelke
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Stärke
- 1 EL Zucker

Für die Streusel:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 120 g Butter

Zubereitung

Für den Teigboden das Mehl mit Backpulver vermischen.

Den Quark mit Eigelben, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren.

Das Mehl-Backpulvergemisch mit der Quarkmasse vermengen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Zudem die Backform mit etwas Öl fetten.

Den Teig in die Form geben, flach andrücken und einen ca. 4-5 cm hohen Rand formen.

Für die Nussschicht das Eiweiß und 30 g Puderzucker in einer Schüssel mit dem Rührgerät steif schlagen. Dann die gemahlene Nüsse untermischen. Die Nussmasse auf den Quarkboden verstreichen.

Die Heidelbeeren mit 1 EL Zucker und den gemahlene Gewürzen sowie der Stärke mischen und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker und 120 g kalte Butterflocken zu Streuseln kneten. Die Streusel locker über die Heidelbeeren verteilen.

Den Kuchen im auf 170°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 50-60 Minuten goldgelb backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne und/oder Vanilleeis.