

Heidelbeerkuchen



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 Streusel

- 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 gemahlene 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.