

Cremerkuchen mit Heidelbeeren-Topping

Das Rezept von dem Cremerkuchen mit Heidelbeeren-Topping ist besonders cremig und zergeht förmlich auf der Zunge. Das Heidelbeeren-Topping verleiht dem Kuchen eine fruchtige Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 2,8 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
70 g	Zucker
10 g	Speisestärke
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
130 g	Butter (kalt)
1 TL	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Abrieb)

Für die Creme

500 g	Sauerrahm
500 g	Crème fraîche
1 Packung	Vanillepuddingpulver
160 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Bio-Zitrone (davon den Abrieb + 3 EL Saft)
1 Prise	Salz

Für das Topping

--

250 g	Heidelbeeren
2 EL	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Schuss	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Cremekuchen mit Heidelbeeren-Topping** das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die Speisestärke und das Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
2. Dann die kalte Butter (in Stücken), das Eigelb und den Abrieb einer halben Zitrone hinzufügen.
3. Jetzt alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
4. Diesen anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Nun den Boden eine ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und eventuell den Springformring dünn ausfetten. Dann den Teig gleichmäßig in der Form auslegen und dabei einen Rand (ca. halbhoch) hochziehen. Den Teig hinterher mit einer Gabel mehrmals einstechen und den Boden im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten vorbacken. Anschließend die Form abkühlen lassen.
6. Derweil den Sauerrahm, die Crème fraîche, das Vanillepuddingpulver, den Zucker, das Salz, den Abrieb einer Zitrone und 3 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
7. Dann die Eier nacheinander unterrühren.

8. Als nächstes die Ofentemperatur auf ca. 100 °C reduzieren. Danach die Creme in die Form füllen, diese mehrmals auf die Tischplatte klopfen, sodass eventuelle Luftbläschen entweichen können und dann den Kuchen im Ofen ca. 90 Minuten backen. Hinterher den Backofen ausschalten, die Ofentüre einen Spalt öffnen und den Kuchen weitere ca. 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Jetzt die Form aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur ganz auskühlen lassen. Danach den Kuchen bis zum Anschnitt ca. 1 – 2 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

9. Für das Heidelbeeren-Topping die verlesenen und gewaschenen Heidelbeeren zusammen mit dem Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und einem kleinen Schuss Wasser in einen Topf geben.

10. Nun alles auf dem Herd ca. 7-10 Minuten einköcheln lassen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Das Topping hinterher abkühlen lassen und entweder auf dem Kuchen verteilen und servieren oder separat dazu reichen.

Tipp

Der Cremekuchen mit Heidelbeeren-Topping schmeckt anstatt mit Heidelbeeren auch mit einem Himbeeren - oder Erdbeeren-Topping. Wer keine Fruchtstücke im Topping haben möchte, der kann die Sauce auch durch ein Sieb streichen.