Heidelbeeren Gitterkuchen

Der Heidelbeeren Gitterkuchen mit seinem süß säuerlichen Geschmack sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

275 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Butter
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Gewürznelken (gemahlen)
1 Prise	Zimtpulver
	Mehl (zum Ausrollen)
	Butter (für die Form)
500 g	Heidelbeeren
100 g	Mandeln (gemahlen)
2 EL	Feinkristallzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeeren Gitterkuchen** alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 15 Min zum Rasten in den Kühlschrank stellen.

2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte ausrollen. Eine Springform 24 cm Durchmesser mit Butter einfetten. mit Teig auslegen. Mit der Hälfte

des restlichen Teiges den Rand 3 cm hoch auslegen und gut andrücken.

3. Gemahlene Mandeln auf den Boden streuen, Heidelbeeren darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.

4. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden und gitterförmig über die Heidelbeeren legen. Die Streifenenden dabei an den Teigrand drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C° 45 Min. backen.

5. Gitterkuchen vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Zum Heidelbeeren Gitterkuchen schmeckt ein Klacks Schlagobers.