Heidelbeeren-Kuchen

Das Rezept von dem Heidelbeeren-Kuchen lässt sich mit wenigen Handgriffen zubereiten. Eine tolle Mehlspeise für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

375 g	Heidelbeeren
200 g	Butter (weich)
190 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	Speisestärke
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeeren-Kuchen** eine Form (ca. 22 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Heidelbeeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Jetzt die Butter, mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren.

4. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Anschließend den Zitronensaft hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

6. Nun das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt hinzufügen und nur so lange alles miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

7. Diesen hinterher in die Form geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

8. Letztendlich die Beeren auf dem Teig verteilen, leicht andrücken und im Ofen ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Staubzucker bestäuben.

Tipp

Zu dem einfachen Heidelbeeren-Kuchen schmeckt sehr gut ein extra Klecks Schlagobers und ein Spritzer Eierlikör.