Heidelbeeren-Streuselkuchen

Der Heidelbeeren-Steuselkuchen ist ein vorzüglicher Blechkuchen mit Topfen (Quark). Ein ideales Rezept für die nächste Kaffeejause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für die Streusel

120 g	Butter
170 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillepulver
150 g	Zucker

für den Mürbteig

280 g	Mehl glatt
140 g	Butter kalt
90 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
0.5 Packungen	Backpulver
4 EL	Milch

für die Füllung

1 kg	Topfen
1 Stk.	Bio-Zitrone
100 g	Staubzucker

1 Packung	Vanillepuddingpulver
4 Stk.	Eier
750 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Zuerst die Streusel vorbereiten, dazu die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Jetzt mit dem Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz rühren bis sich Steusel bilden. In den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Für den Mürbteig das Mehl, kalte Butter, Staubzucker, Vanillezucker, das Ei, Backpulver und Milch vermengen. Mit der Hand, oder mit der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf ein Backpapier auswalken, auf ein Backblech ziehen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen 10 Minuten backen und vom Ofen nehmen.

5. Für die Füllung die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

6. Den Topfen in eine Schüssel mit Staubzucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Eier verrühren.

7. Die Creme gleichmäßig auf den vorgebackenen Boden streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen.

8. Den **Heidelbeeren-Streuselkuchen** 25 Minuten im Backofen backen.

9. Abschließend die Streusel über den Kuchen bröseln und weitere 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Danach vom Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

10. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf Teller servieren.

Tipp