

Heidelbeerkuchen vom Blech

Das einfache Rezept für den Heidelbeerkuchen vom Blech gelingt ohne großen Aufwand und ist der perfekte Sommerkuchen für Familie, Gäste und alle, die fruchtige Kuchen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
2 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Bio-Zitrone
500 ml	Buttermilch
400 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
700 g	Heidelbeeren (frische)
3 EL	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Um einen feinen **Heidelbeerkuchen vom Blech** zubacken, den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in eine große Rührschüssel geben und etwa 3 bis 5 Minuten hell und cremig aufschlagen. Anschließend den fein abgeriebenen Zitronenabrieb der unbehandelten Bio-Zitrone unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Die Mehlmischung nun abwechselnd mit der Buttermilch portionsweise zur Eiermasse geben und jeweils nur kurz verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen.
2. Die Heidelbeeren sorgfältig waschen, gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den Kuchen mit 3 Esslöffeln Zucker bestreuen.

3. Den Heidelbeerkuchen vom Blech im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Die [Mehlspeise](#) vollständig auskühlen lassen und anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden.

Tipp

Den Heidelbeerkuchen vom Blech mit einem Klecks Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis servieren. Mit Minzeblättern dekorieren.