Obsttorte mit Heidelbeeren

Die wunderbare Obsttorte mit Heidelbeeren gelingt mit diesem schönen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

500 g	Heidelbeeren
0.5 Packungen	Backpulver
150 g	Butter
3 Stk.	Eier
300 g	Mehl
3 EL	Milch
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker

Für den Tortenguss

1 Packung	Tortengelee
250 ml	Wasser (oder Fruchtsaft)
4 TL	Zucker

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterheize vorheizen, dann den Teig für die **Obsttorte mit Heidelbeeren** zubereiten.

2. Mehl und Backpulver in ein Gefäß geben und vermischen. In einer Backschüssel die Eier mit Zucker, Vanillezucker und weicher Butter schaumig aufschlagen. Mehlgemisch und Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3. Eine runde Obstkuchenform gut mit Butter ausfetten. Den Teig eingießen. Etwa 20 bis 25 Minuten lang backen lassen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

4. Die Heidelbeeren während der Backzeit verlesen, waschen und trocknen. Auf dem abgekühlten Kuchenboden verteilen.

5. Wasser oder Fruchtsaft mit Tortengelee und Zucker in einen kleinen Topf geben. Rührend aufkochen lassen, vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Gleichmäßig über den Kuchen gießen und anrichten.

Tipp

Die Obsttorte mit Heidelbeeren schmeckt am besten mit frisch geschlagenem Obers.