



HEIDELBEERKUCHEN

Für 9-12 Stücke
zubereiten: ca. 40 Minuten
backen: ca. 45 Minuten
1 Springform von ca. 26 cm Ø
Backpapier für den Formenboden

Wenig Butter für den Formenrand

Belag
400 g Heidelbeeren
2 EL Zucker
1/2 EL Zitronensaft

Teig
180 g Butter
180 g Zucker
1 Msp. Salz
3 Eier, Gr. L
120 g Joghurt nature
(z.B. Burgrain)
50 g gemahlene Mandeln
180 g Mehl
1½ TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

- 1 **Vorbereiten:** Butter und Eier 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Formenboden mit Backpapier belegen, Formenrand einfetten.
- 2 **Belag:** Beeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 3 **Teig:** Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz beifügen, 4-5 Min. schaumig rühren. Eier einzeln dazurühren. Joghurt darunterühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben, mischen. Teig in die vorbereitete Form geben.
- 4 Beeren darauf verteilen.
- 5 **Backen:** Auf der 2. untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Herausnehmen, auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- 6 Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

