Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/26-heidelbeerkuchen-mit-guss

26 - Heidelbeerkuchen mit Guss

Â

Zutaten (für 12 Stück/ Springform 26 cm Ø):

Foto: Irmgard Mertens

Rührteig:
150 g Margarine,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
4 Eier,
120 g Mehl,
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse,
1 TL Backpulver.

Belag:
500 g Heidelbeeren (frisch oder TK-Früchte).

Guss:
1 Ei,

60 g Zucker,
1 gestr. TL Speisestärke,
2 EL Naturjoghurt,
Saft 1/2 Zitrone,
1/2 Becher Sahne.

Zum Bestäuben:
Puderzucker.

Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen und waschen (TK-Früchte auftauen lassen), abtropfen lassen. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen. Die vorbereiteten Beeren darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 35 Minuten vorbacken. Für den Guss das Ei, Zucker, Speisestärke, Joghurt, Zitronensaft und Sahne gut verschlagen, auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, bei gleicher Temperatur weitere 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, 15 Minuten in der Form stehen lassen, dann vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.