


Heidelbeeruchen

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):
etwas Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Belag:

750 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
4 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
500 g tiefgekühlte Heidelbeeren
(Blaubeeren)

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

etwa 50 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Teig in der Fettpfanne ausrollen.

3 Belag:

Bis auf die Heidelbeeren alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Quarkmasse auf dem Quark-Öl-Teig gleichmäßig verteilen. Die gefrorenen Heidelbeeren darüberstreuen.

4 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel über die Heidelbeeren streuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

5 Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen statt mit tiefgekühlten Heidelbeeren mit 2 Gl. abgetropften Heidelbeeren (Abtropfgew. je 240 g) zubereiten.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)