

Heidelbeerkranz

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für die Kranzform (Ø 26 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

400 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
200 g weiche Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

340 g Konfitüre , z. B. Heidelbeer
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
200 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

150 g helle Konfitüre , z. B. Aprikose
60 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben, in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Die dunkle Konfitüre mit dem Vanillin-Zucker gut verrühren. Den Kranz viermal waagerecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit Hilfe eines Messers den unteren Boden mit gut 1/3 der dunklen Konfitüre bestreichen, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

4 Galetta nach Packungsanleitung, aber mit 200 g Sahne und 200 ml Milch, zubereiten. Den Quark kurz unterrühren. Die Creme mit Hilfe eines Messers gleichmäßig auf dem zweiten Boden verstreichen. Den dritten Boden auflegen, leicht andrücken und ebenfalls mit gut 1/3 der dunklen Konfitüre bestreichen. Vierten Boden auflegen, mit übriger Konfitüre bestreichen. Den fünften Boden abschließend auf die Konfitüre legen und leicht andrücken.

Verzieren:

5

Helle Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels den Kranz damit bestreichen und mit den gehackten Pistazien dekorativ bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der frischen Heidelbeeren können Sie auch 2 Gl. Wald-Heidelbeeren (Abtropfgew. je 205 g) verwenden.
- Große Heidelbeeren klein schneiden, sonst sinken sie beim Backen auf den Boden.

