

Wilder Heidelbeer-Schmand-Kuchen

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Zutaten:

300 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

Rührteig:250 g weiche Butter oder
Margarine

300 g Zucker

1 Dr. Oetker Vanilleschote

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin**Schmandguss:**

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

80 g Zucker

400 g Schmand

2 Eigelb (Größe M)

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Heidelbeeren verlesen und waschen. 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 und Mark der Vanilleschote hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Die Form auf dem Rost, mit einem Bogen Backpapier darunter, in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 30 Min.**

2/3 der Heidelbeeren gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

3 Schmandguss:

Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Schmand mit dem Eigelb in einer Rührschüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Guss auf dem noch weichen warmen Kuchen gleichmäßig verteilen und die übrigen Heidelbeeren darüber streuen. Kuchen wieder in den Backofen schieben und fertig backen.

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Kuchen aus der Springform lösen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er einige Tage im Voraus zubereitet wird.



© 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)