



Heidelbeer-Blech Kuchen Landfrauenart



 Arbeitszeit: ca. 20 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

 1 Blech

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Rührteig

- 250g weiche Butter
- 150g Zucker
- 30g Vanillezucker
- 150ml Milch
- 350g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 Eier

Belag

- etwas Mehl
- 400g Heidelbeeren frisch
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die Blaubeeren kurz unter fließendem Wasser abwaschen. Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker kurz schaumig rühren. Dann die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Nun Mehl, Backpulver, Prise Salz und Milch hinzufügen und ebenfalls gut unterrühren. Den Teig auf dem Backblech verteilen und mit den Heidelbeeren belegen.

Heidelbeerkuchen für ca. 30 Minuten backen. Um herauszufinden, ob der Teig durchgebacken ist, eine Stäbchenprobe* durchführen. Kuchen abkühlen lassen und erst vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Stäbchenprobe = Mithilfe eines Zahnstochers in den Teig stechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig dranklebt, ist der Kuchen fertig gebacken.

