

Heidelbeer Kuchen

Zutaten:

Teig:

20 gr. Mandeln
220 gr. Mehl
100 gr. Zucker
1 Ei
90 gr. Butter, weich, in Stücken
1 Prise Salz

Belag:

3 Eier
50 gr. Zucker
10 gr. Vanillezucker, selbst gemacht
300 gr. Crème fraiche
150 gr. Naturjoghurt 1.5% Fett
500 gr. Heidelbeeren

Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen

Mandeln 10 Sek./St. 8 mahlen

Restliche Zutaten zugeben, 2 Min./Knetstufe zu einem Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und ca. 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Mixtopf gründlich spülen

Rühraufsatz einsetzen

Eier trennen, Eiweiss in den Mixtopf geben, ca. 2,5 Min./St. 3.5 steif schlagen und umfüllen

Rühraufsatz entfernen

Eigelb, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./St. 4 schaumig rühren

Crème fraiche und Joghurt zugeben und 20 Sek./St. 5 verrühren

Eischnee zugeben und mithilfe des Spatels unterheben

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Rand fetten, mit dem Teig die Form auslegen, dabei einen Rand von ca. 4 cm hochziehen und Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Heidelbeeren darauf verteilen, Crème auf die Heidelbeeren geben und im vorgeheizten Backofen backen

In der Form erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben