

Rezept der Woche:



Heidelbeer-Kuchen mit Quark

Zutaten für den Teig:

1 Ei, 120 g Zucker, 120 g weiche Butter, 250 g Mehl, ½ TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

850 g frische Heidelbeeren, 4 Eier, 4 EL saure Sahne, 250 g Sahnequark, 120 g Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Springform mit Backpapier auslegen oder Form einfetten.

Für den Teig das Ei mit Zucker schaumig schlagen, die Butter unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für den Belag Eier verquirlen. Saure Sahne und Quark dazugeben und mit den Eiern verrühren.

Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Springform geben, andrücken und glattstreichen, dabei einen Rand formen. Den Boden mit den frischen Heidelbeeren belegen und den Belag darüber verstreichen.

Den fertigen Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Fertig!

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de