

Rezept

Apfel-Heidelbeer-Kuchen

Ein Rezept von Apfel-Heidelbeer-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 125 g Halbfettmargarine | 125 g Zucker |
| 2 Eier | 150 g Buttermilch |
| 30 g gemahlener Mohn | 225 g Mehl (Type 405) |
| 3 TL Backpulver | 60 g Löffelbiskuits |
| 1 Pck. Vanillezucker | 200 g Heidelbeeren |
| 300 g Äpfel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Tiefes Blech mit Backpapier auslegen. 100 g Margarine mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterschlagen. Buttermilch und Mohn unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterziehen. Teig auf das Papier streichen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Löffelbiskuits fein zerkrümeln. Mit Vanillezucker mischen. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel waschen, trockenreiben, vom Kerngehäuse befreien und ungeschält in dünne Scheiben schneiden.
3. Äpfel und Heidelbeeren auf dem Teig verteilen. Brösel und restliche Margarine in Flöckchen darüber geben. Im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 30 Min. backen.