Rezept

Buttermilch-Heidelbeer-Kuchen

Ein Rezept von Buttermilch-Heidelbeer-Kuchen, am 25.04.2024

Zutaten

250 g	Heidelbeeren (frisch oder TK)
90 g	Zucker
125 g	Buttermilch
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
100 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Größe M	Eier
1/2 Päckchen	Backpulver
zum Bestäuben	zum Bestäuben Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen. TK-Beeren gegebenenfalls voneinander lösen und antauen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Buttermilch und anschließend die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen und unterrühren. Heidelbeeren mit einem Löffel locker unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Die Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.