

## Rezept

# Heidelbeer-Streuselkuchen

Ein Rezept von Heidelbeer-Streuselkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für den Teig

<b>400 g</b>	Mehl (Type 405)	<b>100 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>200 g</b>	Zucker		Salz
<b>½ TL</b>	Zimtpulver	<b>1 Pck.</b>	Backpulver
<b>300 g</b>	weiche Butter	<b>1</b>	Ei (M)

### Für den Belag

<b>500 g</b>	Schmand	<b>3</b>	Eier (M)
<b>75 g</b>	Zucker	<b>1 EL</b>	Speisestärke
<b>500 g</b>	Heidelbeeren		

### Außerdem

Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal, 39 g F, 9 g EW, 53 g KH

## Zubereitung

1. Springformboden und -rand einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig das Mehl mit Mandeln, Zucker, 1 Prise Salz, Zimt und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stückchen schneiden, mit dem Ei dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Fingern krümelig verkneten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Drei Viertel der Teigkrümel in die vorbereitete Springform geben und gut festdrücken, dabei auch einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Für den Belag den Schmand mit den Eiern, dem Zucker und der Speisestärke glatt rühren. Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, kurz kalt abbrausen und anschließend auf Küchenpapier behutsam trocken tupfen.
3. 350 g Heidelbeeren unter die Schmandmischung heben, die Masse auf den Teig in die Form geben und glatt streichen. Das restliche Teigviertel zu Streuseln zerkrümeln und zusammen mit den übrigen Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen (Mitte) in 1 Std. goldgelb backen (Stäbchenprobe machen), bis keine feuchten Spuren mehr am Stäbchen hängen bleiben. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.