Rezept

Heidelbeer-Walnuss-Kuchen

Ein Rezept von Heidelbeer-Walnuss-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
5	Eier
2 TL	Backpulver
	Fett für die Gläser
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
200 g	frische Heidelbeeren
200 g	Zucker
200 g	Mehl
75 g	Schmand
150 g	Walnusskerne
2	Prisen Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Weckgläser à ½ l Inhalt (à 3 Stücke) (mit Gummiringen und Klammern) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für den Rührteig die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unter die Buttermasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Schmand unterrühren. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Gläser einfetten.

2. 100 g Walnusskerne im Blitzhacker fein mahlen und den Rest grob hacken. Die Nüsse mit der Orangenschale und dem Zimtpulver unter den Teig rühren. Den Teig in die Gläser füllen, dabei sollten die Ränder sauber bleiben.

3. Die Heidelbeeren abspülen, trocken tupfen und auf dem Teig verteilen. Die Kuchen im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. In der Zwischenzeit die Gummiringe zum Verschließen der Gläser in kaltem Wasser einweichen.

4. Die Gläser aus dem Backofen nehmen, die feuchten Gummiringe sofort auf die saubere Innenseite der Glasdeckel legen, Deckel auflegen und mit den Klammern gut verschließen. Die Kuchen in den Gläsern auskühlen lassen. Die Kuchen halten sich mindestens 3 Monate frisch.