

Rezept

# Heidelbeerkuchen mit Krokant

Ein Rezept von Heidelbeerkuchen mit Krokant, am 28.04.2024

## Zutaten

### Für den Krokant

30 g Butter 100 g Zucker  
150 g Haferflocken

### Für den Teig

300 g frische Heidelbeeren 2 Eier  
125 g Zucker 100 ml Öl  
100 g Sahne 150 g Mehl  
½ Pck. Backpulver

### Für den Belag

400 g Sahne 2 Pck. Sahnesteif

### Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form Tortenring

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 19 g F, 4 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen und unter Rühren karamellisieren (Bild 1). Die Haferflocken unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Krokant auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen (Bild 2).
2. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen, 50 g Beeren für die Deko beiseitestellen. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Sahne unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und die Heidelbeeren darauf verteilen (Bild 3). Im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Den Boden abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und einen Tortenring darumstellen.
3. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Boden streichen. Mit einem Löffel Mulden eindrücken (Bild 4). Beiseitegestellte Heidelbeeren und Haferflockenkrokant darauf verteilen (Bild 5). Den Kuchen ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren den Tortenring vorsichtig entfernen und den Kuchen in Stücke schneiden (Bild 6).