Rezept

Heidelbeerkuchen mit Mandeln

Ein Rezept von Heidelbeerkuchen mit Mandeln, am 06.06.2025

Zutaten

250 g	weiche Butter
4 M	Eier
2 gestrichene TL	Backpulver
200 g	Butter
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
	Butter für das Backblech
225 g	Zucker
250 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
200 g	Mehl (Type 405)
150 g	Zucker
1 kg	frische Heidelbeeren
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Zitronenschale unterarbeiten. Das Backblech einfetten und den Teig darauf verstreichen.

2. Für den Belag die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel mit Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen und mit den Händen zu Streuseln verkrümeln.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Heidelbeeren verlesen, auf einem Sieb abbrausen und vorsichtig trocken tupfen. Auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bedecken.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.