

Rezept

Heidelbeerschnitten

Ein Rezept von Heidelbeerschnitten, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Butter	700 g Mehl
450 g Zucker	100 g gehobelte Haselnüsse
400 g Heidelbeeren	4 Eier
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
1 - 2 EL Orangensaft	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1 Pck. Backpulver	100 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter zerlassen. Mit 400 g Mehl, 200 g Zucker und Nüssen zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges auf dem ungefetteten Backblech verteilen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
2. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Ofen auf 200° vorheizen. Eier und 250 g Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Orangensaft unter Rühren dazugeben. 300 g Mehl mit Orangenschale und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf den Streuselboden streichen, die Beeren darauf verteilen. Übrigen Streuselteig darüberbröseln. Im Ofen (unten) 35 – 40 Min. backen. Wenn der Kuchen fertig ist, Puderzucker und 1 – 2 EL Orangensaft glatt verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Guss über den heißen Kuchen sprengeln.