

Rezept

Pinker Heidelbeerkuchen

Ein Rezept von Pinker Heidelbeerkuchen, am 26.04.2025

Zutaten

125 g (Wald-)Heidelbeeren	1 Bio-Zitrone
225 g zimmerwarme Butter	200 g Zucker
4 Eier (M oder L)	1 Prise feines Meersalz
75 g Crème fraîche	225 g Mehl
2 TL Backpulver	100 g Puderzucker
Kastenkuchenform (ca. 30 cm Länge)	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Kuchen (14-16 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Form einbuttern und mit Mehl ausstäuben (oder mit Backpapier auskleiden). Heidelbeeren verlesen, abbrausen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen.
2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 2-3 Min. cremig rühren, dann Eier einzeln zufügen und gründlich unterrühren. Schale der Zitrone zur Creme reiben, Salz und Crème fraîche dazugeben, beides einarbeiten. Zuletzt Mehl und Backpulver darübersieben und nur so lange unterrühren, bis alles gerade gut vermengt ist.
3. Den Boden der Form mit einem Drittel des Teiges bedecken, ein Drittel der Beeren darüber verteilen. Mit einem weiteren Drittel Teig bedecken und das zweite Drittel der Beeren darauf verteilen, bevor man mit der letzten Schicht Teig abschließt. Im Ofen (zweite Schiene von unten, Umluft 160°) in ca. 55 Min. goldbraun backen (wenn man ein Holzstäbchen in die Gebäckmitte steckt, muss es beim Herausziehen sauber bleiben, dann ist der Kuchen fertig).
4. Aus dem Ofen nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Ist der Kuchen vollständig ausgekühlt, mit einer Gabel restliche Heidelbeeren mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zerdrücken. Durch ein Sieb passieren, den Saft auffangen. Puderzucker mit 2 EL Saft zu einem glatten Guss verrühren, Kuchen damit einpinseln und trocknen lassen.