



Mit intensiv-fruchtiger Heidelbeerfüllung

Heidelbeer-Streuselkuchen

Für 1 Backform von 20 x 30 cm

300 g Mehl
1 gute Prise Salz
150 g kalte Butter
150 g + 50 g Zucker
400 g Heidelbeeren
1 EL Zitronensaft
2 EL Speisestärke



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Mehl und Salz vermischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Salz und 150 g Zucker schnell zu einem Mübeteig verkneten. Den Teig zu einer platten Scheibe formen, in Folie einschlagen und etwa 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (160 °C Umluft). Eine 20 x 30 cm große Backform mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten.

Den Teig halbieren. Eine Hälfte zurück in den Kühlschrank legen, die andere Hälfte gleichmäßig auf dem Boden der Backform verteilen. Gut festdrücken. Mit der Gabel mehrfach einstechen und für 10 Minuten im Ofen vorbacken.

Währenddessen die Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Speisestärke mischen, bis alle Heidelbeeren bedeckt sind. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die zweite Teighälfte in Streuseln über die Heidelbeeren geben.

40 - 45 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anschnitt komplett erkalten lassen. Idealerweise kann der Kuchen noch einige Stunden durchziehen. Dabei wird die Füllung fester, sodass er sich besser schneiden lässt, außerdem können sich die Aromen besser verteilen.

www.lueneburger-heide.de/26273