



Bund Deutscher Heidelbeerbauer

Rezept der Woche:

Heidelbeerkuchen mit Eierlikör

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
400 g Mehl
½ Pck. Backpulver
125 ml Milch
300 g Heidelbeeren
evtl. etwas Fett fürs Blech

Für den Belag:

¼ l Eierlikör
2 Becher Schlagsahne
1 Pck. Vanillinzucker
evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und zum Schluss die Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 175 °C ca. 30-40 Min. backen. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen.

Nun den Kuchen mit 1/8 l Eierlikör bestreichen. Die Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen und auf den Kuchen verstreichen. Restlichen Eierlikör in einen kleinen Klarsichtbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und den Eierlikör in Streifen über die Sahne ziehen. Anschließend den Kuchen in Stücke schneiden und mit Zitronenmelisse verzieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeerbauer