



Rezept der Woche:



Obsttorte mit Heidelbeeren

Zutaten:

Für den Teig:

1 Eigelb, 120 g Zucker, 150 g flüssige Butter, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver,
500 g Heidelbeeren

Für den Guss:

2 Eier und das Eiweiß vom Teig, 100 ml Sahne, 100 ml Schmand, 2 EL Zucker,
1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Mit dem Knethaken des Mixers Mehl, Backpulver, Eigelb, Zucker und die warme Butter in gut einer Minute zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

$\frac{3}{4}$ des Teiges in eine Springform geben und den Teig andrücken. Einen kleinen Rand hochziehen und die Heidelbeeren hineinlegen.

Für den Guss die angegebenen Zutaten verquirlen und über die Heidelbeeren geben. Restliche Krümel auf den Guss geben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. backen.

Tipp: Man kann auch anderes Obst nehmen, zum Beispiel Äpfel, Birnen, Rhabarber oder Pflaumen

Guten Appetit

wünscht die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.!