

Heidelbeeruchen mit Streuseln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Heidelbeere

* TEIG

200 g Mehl

2 1/2 ts Backpulver

1/2 ts ;Salz

1 ts Zimt

100 g Pecannusskerne; ersatzweise
--ungesalzene Erdnüsse

230 g Zucker

150 g Magermilchjoghurt

3 Eier

100 ml Erdnussöl

250 g Heidelbeeren

Fett für die Form

Mehl für die Form

* ZITRONENSAUCE

250 g Puderzucker

1 Zitrone, unbehandelt

1 pk Doppelrahm-Frischkäse

--a 62,5 g

30 g Butter

* QUELLE

-Brigitte Sammelrezept

-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, gemahlene Nüsse und Zucker vermischen. Joghurt, Eier und Öl mit dem Mehl verrühren. Heidelbeeren unterheben. Teig in eine gefettete, gemehlte Springform (26 cm Durchmesser) geben. In den Backofen schieben, auf 180°C schalten und 50-55 Minuten backen. Inzwischen Puderzucker mit Zitronensaft und -schale, Frischkäse und flüssiger Butter verrühren. Heidelbeertorte in Stücke schneiden und jedes Stück mit etwas Zitronensauce begießen. Dazu nach Belieben Zitroneneis servieren.