

## Heidelbeertorte mit Zitronensauce

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Bier

250 g Butter; weich  
200 g Zucker  
1 pk Vanillezucker  
1 pk Backpulver  
4 Eier  
1 pn ;Salz  
500 g Mehl  
125 g Sultaninen  
125 g Rosinen  
50 g Zitronat; fein gehackt  
1/8 l Helles Bier; nach einer  
-- andere Quelle: doppelte  
-- Biermenge!  
Kandierte Kirschen  
-- Menge nach Geschmack

\* QUELLE

-- Heidi Kabel  
-- Mein Bierbuch, Kiel 1992  
-- erfasst von Rene Gagnaux

(\*\*) Eine große Cakeform oder eine 28x28 cm Kastenform

Butter schaumig rühren , Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, rühren bis der Zucker sich zum größten Teil aufgelöst hat; ein Ei nach dem anderen unterarbeiten. Dann das Bier beifügen und den Teig kräftig schlagen.

Das gesiebte Mehl und das Backpulver dazugeben, bis ein nicht allzu flüssiger Teig entsteht. Die gewaschenen, gut getrockneten und gemehlten Rosinen und Sultaninen (\*\*), das Zitronat und die halbierten kandierte Kirschen in den Teig mengen.

Der Teig wird nun in eine gut gefettete Kastenform gegeben und etwa 90 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad gebacken. Die Garprobe machen (mit Holzstäbchen); falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken.

Den Bierkuchen aus dem Ofen nehmen und 5 bis 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Rand mit einem Messer sorgfältig lösen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.

(\*\*\*) Mehlen ist wichtig, sonst sinken die Rosinen im Teig und befinden sich dann alle unten !