Heidelbeerkuchen: Rezept

Frische, blaue Heidelbeeren gepaart mit leckerem Vanillepudding machen einen Heidelbeerkuchen so unwiderstehlich lecker und lassen ihn zu einem der wohl populärsten Sommerkuchen überhaupt werden. Der saftige Belag liefert die Frische, die an heißen Tagen gern gesehen ist.

Mit ihrem intensiven Geschmack und dem satten Blau gehören Heidelbeeren zu den favorisierten Beeren während des Sommers. Dabei sind sie nicht nur ausgesprochen lecker, sondern geben sich auch als echte Vitaminbomben zu erkennen. Heidelbeeren lassen sich sehr abwechslungsreich verarbeiten und gleichen vor allem in Milch oder auf dem Kuchen einem Geschmackshighlight.

Für einen traditionellen Heidelbeerkuchen werden folgende Zutaten benötigt:

Für den Mürbteig:

* 125 Gramm Mehl (Type 405)
* 1 Prise Salz
* 60 Gramm Butter
* 1 Ei
* 30 Gramm Zucker

Zum Bestreuen des Teigs:

* 1 Esslöffel gemahlene Mandeln
* 1 Esslöffel Zucker

Für den Obstbelag:

* 300 bis 350 Gramm frische Heidelbeeren

Für den Guss:

* 1 Ei
* 30 Gramm oder zwei Esslöffel Zucker
* 100 Milliliter Schlagsahne
* 1 Esslöffel Vanillepuddingpulver oder
* 1 Esslöffel Stärkemehl & 1 Vanillezucker
* 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

Backzeit:

* Zunächst 10 bis 15 Minuten bei 225 Grad Celsius
* Anschließend 30 bis 35 Minuten bei 200 Grad Celsius

Die Zutaten reichen für ein kleines Backblech mit einem Durchmesser von 20 Zentimetern. Zunächst den Backofen auf 225 Grad Celsius vorheizen. Den Backofenrost gleich zu Beginn im unteren Drittel platzieren. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und einen höheren Rand für das Backblech lassen.

Anschließend den ausgerollten Mürbteig mit dem Gemisch aus Mandeln und Zucker bestreuen. Als Alternative zu den Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden. Anschließend die Heidelbeeren auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Das Kuchenblech nun für 10 bis 15 Minuten bei einer Temperatur von 225 Grad Celsius backen. Während der Backzeit sollte bereits der Guss vorbereitet werden.

Hierfür muss zunächst das Ei gemeinsam mit dem Zucker schaumig gerührt werden. Anschließend die Sahne, sowie das Vanillepuddingpulver oder das Gemisch aus Speisestärke und einem Päckchen Vanillezucker unter die Zucker-Ei-Masse rühren. Abschließend muss die Zitronenschale untergezogen werden.

Nun muss der bereits leicht gebackene Heidelbeerkuchen aus dem Ofen geholt werden. Die Beeren mit dem Eier-Sahneguss begießen und das Blech abermals in den Backofen stellen. Dabei muss die Temperatur auf 200 Grad Celsius reduziert werden. Der Heidelbeerkuchen muss noch weitere 30 bis 35 Minuten gebacken werden. Bevor der Kuchen aus dem Backofen genommen wird, sollte die Garprobe gemacht werden. Hierfür muss mit einem Holzspieß in die Mitte des Kuchens gestochen werden. Ist der Kuchen noch nicht durchgebacken, muss die Backzeit ein wenig verlängert werden. Anschließend den Kuchen aus dem Backofen nehmen und ihn auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.