

Unsere Rezeptempfehlungen zum Monat August

Heidelbeer-Kuchen

Zutaten: (für ein Blech)

250g weiche Butter

250g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

6 Eier, 100g Sahne

250g Mehl

½ Pk. Backpulver

Für den Belag:

4 Eier, 500g Magerquark

100g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker

30g Mehl, 1Tl. Backpulver

2El. Vanille-Puddingpulver

750g Heidelbeeren

Außerdem:

1Pk. Vanillezucker

100g Sahne, 30g Heidelbeeren

einige Minzeblätter

Zubereitung: Butter beide Zuckersorten cremig rühren. Eier trennen. Das Eiweiß beiseite stellen. Eigelb und Sahne zur Butter-Zuckermischung rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. vorbacken. Unluft: 160°C.

Für den Belag: Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Quark, beide Zuckersorten, Mehl, Backpulver glatt verrühren. Das Eiweiß unter heben. Auf dem vorgebackenem Boden verstreichen. Heidelbeeren auf dem Quarkboden verteilen. Im Backofen bei gleicher Temperatur ca. 30 Min. weiterbacken. Nun das beiseite gestellte Eiweiß steif schlagen. Dabei die beiden Zuckersorten einrieseln lassen. Das Kuchenblech aus dem Ofen holen. Das Eiweiß darauf verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und 20 Min. weiterbacken, bis der Baiser hellbraun ist. Dann abkühlen lassen.

Zum Servieren die Stücke mit Sahnetupfen, Heidelbeeren und Minze garnieren.

Guten Appetit wünscht Familie Schierenbeck,
Bruchweg 1, 28844 Weyhe-Lahausen

Besuchen Sie unsere Homepage: www.hofladen-schierenbeck.de