



Menge 1 tiefes Backblech



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HEIDELBEERKUCHEN

Klassischer Blechkuchen aus lockerem Hefeteig mit vielen Heidelbeeren und einem Guss aus saurer Sahne – herrlich beerig!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker und 2 EL lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
- 2.** Butter zerlassen. Die restliche Milch, Ei, Salz und zerlassene Butter zufügen und mit dem Vorteig vermischen. Anschließend von der Mitte aus alles zusammen so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 3.** Teig ausrollen und in die mit Backpapier belegte Fettpfanne legen, dabei einen Rand hochziehen.
- 4.** Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen und die Heidelbeeren darauf verteilen.
- 5.** Für den Guss Eier mit Zucker, Vanillezucker, saurer Sahne und Milch gut verrühren und gleichmäßig auf die Heidelbeeren streichen.
- 6.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 40–45 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

400 g	Mehl
30 g	Hefe
60 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Milch
100 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

1 kg	Heidelbeeren
3 EL	Semmelbrösel

Für den Guss:

2	Eier
2 EL	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	saure Sahne
4 EL	Milch (oder Sahne)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.