



Menge 1 Pfanne mit Deckel (30 cm)



Dauer bis zu 25 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZITRONEN-HEIDELBEERKUCHEN AUS DER PFANNE

Dieser zitronige Rührteig mit frischen Heidelbeeren wird einfach in der Pfanne gebacken - praktisch, wenn mal kein Ofen zur Verfügung steht!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.
- 2.** 125 g Butter mit Diamant Feinster Zucker, Zitronenschale und 4 EL Zitronensaft schaumig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zuletzt Heidelbeeren unterheben.
- 3.** 1 EL Butter in eine Pfanne geben und bei niedriger Stufe schmelzen lassen. Teig einfüllen, Deckel daraufsetzen und ca. 45–50 Minuten backen lassen. Zwischendurch Kondenswasser hin und wieder vom Deckel abwischen. Mit Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist.
- 4.** Kuchen vorsichtig lösen, auf eine Platte stürzen und abkühlen lassen.
- 5.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer einige Zesten abziehen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Diamant Puderzucker, Heidelbeeren und Zitronenzesten verzieren.
- 6.** Tipp: Besonders gut eignet sich eine beschichtete Pfanne. Wenn die Pfanne zum Kleben neigt, sollte die Pfanne mit Backpapier ausgelegt werden. Dieses hält besser, wenn es mit etwas Öl oder flüssiger Butter „festgeklebt“ wird.

Zutaten

Für den Teig:

1	Bio-Zitrone
200 g	Heidelbeeren
125 g	weiche Butter
130 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier (Größe M)
250 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
150 ml	Milch
1 EL	Butter

Zum Verzieren:

1/2	Bio-Zitrone
	Einige frische Heidelbeeren
	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.