

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Heidelbeeruchen

Dessert von Irene Schmid

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser

Heidelbeeruchen

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 g Margarine, kalt, in Stücke geschnitten
- 200 g Quark
- 750 g Heidelbeeren, 4 Heidelbeeren für die Garnitur zurücklegen
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Mehl
- 200 g Sauerrahm
- 1dl Rahm, steif geschlagen
- 4 Heidelbeerzweiglein

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Kalte Butter, in Stücke geschnitten, zugeben. Mit der Hand leicht reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Quark zugeben und vorsichtig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kurz kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Auf einer leicht bemehlten Unterlage den Teig sorgfältig 2 - 3mm dick auswallen. Den Teig in Viertel legen und in eine Springform tun, die Viertel wieder aufklappen. Den Teig sorgfältig auslegen, so dass ein Rand von ca. 2,5 cm entsteht. Den Boden des Teiges mit einer Gabel einstechen.

Heidelbeeren auf dem Teigboden verteilen.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Zimt, Mehl und Sauerrahm zugeben. Den Guss über den Heidelbeeren verteilen. Den Heidelbeeruchen in den Backofen schieben und ca. 45 Min. bei 180 Grad backen. Den Heidelbeeruchen aus dem Backofen nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen

Anrichten

Den Heidelbeeruchen in Stücke schneiden und je 1 Stück auf einem Dessertteller anrichten.

Den Teller mit Puderzucker bestäuben. Ein Schälchen mit geschlagenem Rahm und einer Heidelbeere obendrauf dazu stellen. Fürs Auge noch einen Heidelbeerzweig dazulegen.