

Heidelbeeruchen

Ein locker-leichter Rührteig bietet die Bühne für reifes Obst auf dem Höhepunkt seiner Saison. Hier haben wir Heidelbeeren verwendet, ganz in den Farben der Stiftung.



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN

- 100 g Butter/Margarine (für den Teig)
- 250 g Apfelmark
- 60 g Vollrohrzucker
- 200 g Weizen-/Dinkelmehl 1050
- ½ Päckchen Weinstein-Backpulver
- 10 g Butter/Margarine (für die Form)
- 200 g Heidelbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 200 g Schmand
- ½ TL Zitronenschale

ZUBEREITUNG

- 1 Die Butter abwägen und in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Apfelmark und Vollrohrzucker in einer Rührschüssel verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und gut untermischen. Zum Schluss die geschmolzene Butter unterziehen.
- 3 Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Boden und den Rand mit einem Backpinsel einfetten. Den Teig in die Form geben und 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Messer den Rand lösen. Anschließend auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.
- 4 Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, kalt waschen und auf einem sauberen Küchentuch trocknen.
- 5 Den Puderzucker über den Schmand sieben, die Zitronenschale dazugeben und alles glattrühren. Die Schmand-Masse auf den Teig streichen und die Heidelbeeren darauf verteilen – fertig!



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Allergene: Milch/Laktose (Butter, Schmand), Gluten (Mehl, evtl. Backpulver)

TIPP

Mehr Farbe gewünscht? Einfach 2–3 EL Holunderbeerensaft unter den Schmand mischen, dann wird's schön lila! Ob der Teig fertig gebacken ist, zeigt die Stäbchenprobe: Mit einem Holzspießchen in die höchste Stelle des Teigs stechen. Haften weder Teig noch klebrige Krümel am Stäbchen, ist der Teig fertig.

