



Kuchen mit  
**HEIDELBEEREN**  
backen?

## HEIDELBEERKUCHEN

### ZUTATEN

- 1 Springform (18cm Ø)
- 6 Eier
- 300g Zucker
- 100g Buchweizenmehl
- 150g Weissmehl
- 1 Pack Backpulver
- 50g Baumnüsse
- 50g Haselnüsse
- 50g Pinienkerne
- 100g flüssige Butter, leicht ausgekühlt
- 200g Heidelbeeren
- 50g Zucker
- Schlagrahm

### ZUBEREITUNG

1. Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
2. Feingehackte Baum-, Haselnüsse und Pinienkerne daruntermengen. Zuletzt flüssige Butter einrühren.
3. Die Masse in eine gefettete Form geben. 30 – 40 Minuten im auf 170°C vorgeheizten Ofen backen.
4. Heidelbeeren mit Zucker leicht einkochen.
5. Die ausgekühlte Torte halbieren und mit gekochten Heidelbeeren füllen.
6. Nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.



#### TIPP:

Für die Füllung hausgemachte Heidelbeer- oder andere Konfitüre verwenden.  
Auch tiefgekühlte Beeren eignen sich gut.

gemeinsam.kompetent.engagiert.  
**Wir, die  
Frauen  
vom Land.**  
landfrauen.ch



MIGGA FALETT