



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